

## Zmiany w informatorze technik organizacji usług gastronomicznych 341[07]

Strona 22 punkt 3. otrzymuje brzmienie:

### **3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**

#### **3.1. stosować przepisy i zasady, bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz przepisy sanitarne podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia,**

czyli:

- *stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas świadczenia usług w zakładzie gastronomicznym na różnych stanowiskach pracy, np.: przy przygotowaniu sali konsumenckiej, obsłudze konsumenta, organizowaniu imprez, przygotowywaniu potraw i napojów, przy wykorzystaniu sprzętu, urządzeń, zastawy oraz bielizny stołowej, a także we wszystkich pomieszczeniach zakładu gastronomicznego,*
- *stosować przepisy i zasady ochrony przeciwpożarowej podczas świadczenia usług w zakładzie gastronomicznym, np.: odpowiednie zasady posługiwania się sprzętem elektrycznym lub gazowym,*
- *stosować przepisy i zasady dotyczące ochrony środowiska, podczas świadczenia usług w zakładzie gastronomicznym, np.: segregować odpadki, stosować naczynia i opakowania niezagrożające konsumentowi i środowisku,*
- *stosować przepisy sanitarne na wszystkich stanowiskach pracy związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia, np.: przy przygotowywaniu, dystrybucji oraz serwowaniu potraw.*

#### **Przykładowe zadanie 17.**

Pracownik obsługujący w części barowej zakładu gastronomicznego ekspres do kawy powinien przede wszystkim

- A. umyć przed pracą urządzenie wodą z dodatkiem detergentów i wytrzeć go do sucha.
- B. przejść przeszkolenie z zakresu obsługi urządzenia i zapoznać się z instrukcją bezpiecznej obsługi tego urządzenia.
- C. prowadzić obsługę z drugą osobą, która będzie pomagała podczas różnych czynności.
- D. zgromadzić zastawę stołową i bieliznę stołową potrzebne przy obsłudze danego typu urządzenia.

#### **3.2. przewidywać zagrożenia występujące podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia,**

czyli:

- *przewidywać zagrożenia dla życia i zdrowia występujące podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia, np.: poparzenia parą z warkana, urazu kończyny w wyniku poślizgnięcia na podłodze, skaleczenia ostrym narzędziem,*

- *przewidywać zagrożenia dla środowiska naturalnego występujące podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia np.: niewłaściwego usuwania odpadów poprodukcyjnych, usuwania żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej.*

### **Przykładowe zadanie.18.**

Kelner, który przewrócił się w rozdzielni na polanej tłuszczem posadzce, **nie mógł** doznać

- A. zwichnięcia stawu skokowego.
- B. zatrucia pokarmowego.
- C. złamania kończyny.
- D. wstrząsu mózgu.

### **3.3. wskazywać zagrożenia mające wpływ na jakość gotowych potraw i napojów, czyli:**

- *wskazywać zagrożenia wynikające z zakażenia surowców, półproduktów i produktów lub z niewłaściwego ich przechowywania, np. z nieodpowiedniego przygotowania jaj,*
- *wskazywać zagrożenia, spowodowane nieprzestrzeganiem higieny osobistej i higieny pracy, mogące spowodować pogorszenie jakości gotowych potraw oraz napojów, np.: zagrożenia wynikające z niezachowania czystości stroju, dopuszczenia chorych pracowników do pracy,*
- *wskazywać właściwe postępowanie w celu zmniejszenia ryzyka powstawania zagrożeń zdrowotnych spowodowanych przez potrawy i napoje, np.: mycie rąk po wyjściu z toalety, wykonywanie okresowych badań lekarskich, przestrzeganie okresu przechowywania surowców, półproduktów, produktów i napojów.*

### **Przykładowe zadanie 19.**

Zastosowanie do produkcji potraw jaj nieumytych oraz niezdezynfekowanych może wywołać rozwój drobnoustrojów w potrawach i doprowadzić do

- A. nieestetycznej zmiany barwy produktów.
- B. wydłużenie potrzebnego czasu schładzania.
- C. wywołania zatruc pokarmowych konsumentów.
- D. wyeliminowania możliwości zastosowania bemałów.

### **3.4. organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, czyli:**

- *organizować stanowiska pracy w warunkach typowych zgodnie z wymaganiami ergonomii, obejmującymi pracowników i konsumentów, np.: organizacja koktajlbaru, odpowiednio zlokalizowanych i wyposażonych stolików pomocniczych,*
- *organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, obejmującymi pracowników oraz konsumentów, w warunkach nietypowych, np.: w plenerze, w budynku szkoleniowym, u konsumenta.*

### Przykładowe zadanie 20.

Podczas organizowania koktajlbaru w plenerze, należy pamiętać o tym, aby konsument

- A. miał zapewnione wygodne miejsce siedzące przy ladzie barowej.
- B. mógł mieć zapewnioną ciszę i spokój.
- C. zamawiał prócz napojów także zakąski.
- D. miał zapewnione odpowiednie oświetlenie swojego miejsca.

### 3.5. stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego wyżywienia,

czyli:

- *stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu w wypadkach podczas świadczenia usług gastronomicznych związanych z produkcją i dystrybucją żywności oraz obsługą gości, np.: w razie oparzenia, skaleczenia, skręcenia kończyny,*
- *stosować zasady udzielania pomocy osobie, która zaśląbla lub zemdląla podczas świadczenia usług gastronomicznych związanych z produkcją oraz dystrybucją żywności lub obsługą gości.*

### Przykładowe zadanie 21.

Kelner podczas flambrowania potrawy oparzył dłoń. Udzielenie pierwszej pomocy, w takim wypadku, polega na natychmiastowym

- A. polaniu oparzonej dłoni alkoholem do flambrowania.
- B. założeniu jałowego opatrunku na poparzone miejsce.
- C. podaniu poszkodowanemu środków przeciwbólowych.
- D. schłodzeniu oparzonej skóry strumieniem zimnej wody.

### 2.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

#### Część pierwsza

|           |          |            |          |            |          |
|-----------|----------|------------|----------|------------|----------|
| Zadanie 1 | <b>B</b> | Zadanie 8  | <b>B</b> | Zadanie 15 | <b>D</b> |
| Zadanie 2 | <b>D</b> | Zadanie 9  | <b>C</b> | Zadanie 16 | <b>A</b> |
| Zadanie 3 | <b>A</b> | Zadanie 10 | <b>A</b> | Zadanie 17 | <b>B</b> |
| Zadanie 4 | <b>C</b> | Zadanie 11 | <b>D</b> | Zadanie 18 | <b>B</b> |
| Zadanie 5 | <b>C</b> | Zadanie 12 | <b>C</b> | Zadanie 19 | <b>C</b> |
| Zadanie 6 | <b>C</b> | Zadanie 13 | <b>D</b> | Zadanie 20 | <b>A</b> |
| Zadanie 7 | <b>B</b> | Zadanie 14 | <b>A</b> | Zadanie 21 | <b>D</b> |

Strona 37 punkt 4.1. „Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu” otrzymuje brzmienie:

Zawód: **technik organizacji usług gastronomicznych**

symbol cyfrowy: **341[07]**

**Etap pisemny egzaminu obejmuje:**

## **Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie**

**Absolwent powinien umieć:**

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**
  - 1.1. stosować nazwy, pojęcia i określenia z zakresu usług gastronomicznych;
  - 1.2. identyfikować systemy i techniki obsługi konsumenta;
  - 1.3. rozróżniać przyjęcia okolicznościowe z uwzględnieniem zasad nakrywania stołów i stosowanych metod obsługi;
  - 1.4. rozpoznawać naczynia, sztuce i sprzęt stosowany do podawania potraw i napojów;
  - 1.5. rozróżniać techniki serwowania potraw i napojów;
  - 1.6. rozróżniać potrawy i napoje kuchni polskiej, także regionalne i innych narodów;
  - 1.7. identyfikować informacje zawarte na etykietach napojów i opakowaniach produktów spożywczych;
  - 1.8. określać temperaturę podawania potraw i napojów;
  - 1.9. określać warunki przechowywania półproduktów, potraw i napojów zapewniające zachowanie jakości i wartości odżywczej.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
  - 2.1. określać wartość odżywczą i energetyczną potraw i napojów;
  - 2.2. planować i oceniać jadłospisy codzienne i okolicznościowe;
  - 2.3. dobierać napoje do określonego menu;
  - 2.4. dobierać technikę podania określonych potraw i napojów;
  - 2.5. analizować zgodność obsługi z życzeniem zleceniodawcy i charakterem imprezy;
  - 2.6. określać sposób przyjmowania i rejestrowania zamówień oraz sposoby rozliczenia gotówkowego i bezgotówkowego;
  - 2.7. stosować zasady i instrumenty marketingu w działalności gastronomicznej.
- 3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**
  - 3.1. stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz przepisy sanitarne podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia;
  - 3.2. przewidywać zagrożenia występujące podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego żywienia;

- 3.3. wskazywać zagrożenia mające wpływ na jakość gotowych potraw i napojów;
- 3.4. organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
- 3.5. stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiektach zbiorowego wyżywienia.

## **Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą**

**Absolwent powinien umieć:**

### **1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**

- 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

### **2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

**Etap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej - opracowanie projektu realizacji określonych prac związanych z przygotowaniem i organizacją imprezy okolicznościowej w określonych warunkach, na podstawie zamówienia.**

**Absolwent powinien umieć:**

1. Analizować zamówienia klienta oraz oferty i cennik usług świadczonych przez restaurację lub firmę cateringową.
2. Planować menu - wybierać potrawy i napoje na określoną imprezę okolicznościową.
3. Przygotowywać wstępne kalkulacje organizowanej imprezy.
4. Przygotowywać propozycje ustawienia stołów w określonym pomieszczeniu lub w plenerze, propozycje zastaw stołowych oraz menu.
5. Opracowywać zapotrzebowania na sprzęt, bieliznę i zastawę stołową na określoną imprezę okolicznościową.
6. Przygotowywać wstępne umowy wraz z ofertą organizacyjną i kulinarną oraz kalkulacją finansową dla zamówienia.

7. Organizować i dokonywać kalkulacji zbiorowego wyżywienia w stołówkach, bufetach, barach.

**Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:**

Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Oferty i cenniki usług gastronomicznych. Karty potraw i karty win. Oferty i cenniki świadczonych usług. Wzorcowe formularze stosowane w przedsiębiorstwie gastronomicznym. Apteczka.