

Kwalifikacja pełna na poziomie trzecim Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Kucharz

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: pełna

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2017-09-01

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Dyplom potwierdzający kwalifikację zawodową w zawodzie lub świadectwo czeladnicze

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: 1) przechowywania żywności; 2) sporządzania potraw i napojów; 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

Informacje o kwalifikacji

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania dyplomu należy: 1) ukończyć zasadniczą szkołę zawodową w danym zawodzie lub 2) posiadać wykształcenie zasadnicze zawodowe i ukończyć wymagany kwalifikacyjny kurs zawodowy lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe i co najmniej dwa lata kształcić się lub pracować w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe mogą otrzymać: absolwenci branżowej szkoły I stopnia w

danym zawodzie lub absolwenci technikum w zawodzie, w zakres którego wchodzi dany zawód lub osoby, które posiadają wykształcenie zasadnicze zawodowe lub zasadnicze branżowe i ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w danym zawodzie lub osoby, które posiadają wykształcenie zasadnicze zawodowe lub zasadnicze branżowe i co najmniej dwa lata kształciły się lub pracowały w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację, oraz zdały egzamin potwierdzający kwalifikację wyodrębnioną w zawodzie: TG.07.

Kwalifikacje poprzedzające

Sporządzanie potraw i napojów

Inne warunki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13790

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Poniżej efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów, w tym kompetencje personalne i społeczne, oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru kształcenia, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów. Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w danym zawodzie (częstkowych) znajdują się w zakładce "Efekty uczenia się" odnoszącej się do konkretnej kwalifikacji cząstkowej. Aby sprawdzić, jakie kwalifikacje wchodzi w skład danego zawodu należy wejść w zakładkę powyżej "Informacje o w kwalifikacji", dalej "Wymagane kwalifikacje poprzedzające i inne warunki jakie są niezbędne do uzyskania kwalifikacji", "Kwalifikacje poprzedzające"

Zestawy efektów uczenia się

1) (BHP). Bezpieczeństwo i higiena pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią**
- 2. rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce**
- 3. określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy**
- 4. przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych**
- 5. określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy**
- 6. określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka**
- 7. organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska**
- 8. stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych**
- 9. przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska**
- 10. udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia**

2) (PDG). Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej**
- 2. stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego**
- 3. stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej**
- 4. rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi**
- 5. analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży**
- 6. inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży**
- 7. przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej**
- 8. prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej**
- 9. obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej**
- 10. planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej**
- 11. planuje działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań**
- 12. stosuje zasady normalizacji**
- 13. optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej**

3) (JOZ). Język obcy ukierunkowany zawodowo

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych) umożliwiającą realizację zadań zawodowych**
- 2. interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka**
- 3. analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych**
- 4. formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy**
- 5. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji**

4) (KPS). Kompetencje personalne i społeczne

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. przestrzega zasad kultury i etyki**
- 2. jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań**
- 3. potrafi planować działania i zarządzać czasem**
- 4. przewiduje skutki podejmowanych działań**
- 5. ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania**
- 6. jest otwarty na zmiany**
- 7. stosuje techniki radzenia sobie ze stresem**
- 8. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe**
- 9. przestrzega tajemnicy zawodowej**
- 10. negocjuje warunki porozumień**
- 11. jest komunikatywny**
- 12. stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów**
- 13. współpracuje w zespole**

5) PKZ(TG.c) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia m.in. w zawodzie kucharz

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej**
- 2. przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców**
- 3. przestrzega zasad gospodarki odpadami**
- 4. przestrzega zasad racjonalnego żywienia**
- 5. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej**
- 6. rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły**
- 7. rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych**

8. przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności
9. określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności
10. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Toruńska Izba Rzemieślnicza	
3	Zachodniopomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Szczecin)	
4	Izba Rzemieślnicza w Wyszkanie	
5	Kaliska Izba Rzemieślnicza w Kaliszu	
6	Izba Rzemieślnicza w Rybniku	
7	Krotoszyńska Izba Rzemieślnicza	
8	Izba Rzemieślnicza Lubelszczyzny (Lublin)	
9	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łomży	
10	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości (Zielona Góra)	
11	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Gdańsku	
12	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Warszawie	
13	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu	
14	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi	
15	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna we Wrocławiu	
16	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie	
17	Lubelska Izba Rzemieślnicza	
18	Dolnośląska Izba Rzemieślnicza (Wrocław)	
19	Beskidzka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Bielsko-Biała)	
20	Izba Rzemieślnicza (Łódź)	
21	Kujawsko-Pomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Bydgoszczy	
22	Częstochowska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości	
23	Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach	
24	Izba Rzemieślników i Przedsiębiorców (Kielce)	
25	Małopolska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Kraków)	
26	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Lublin)	
27	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Nowy Sącz)	
28	Izba Rzemieślnicza Mazowska, Kurpi i Podlasia (Warszawa)	

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
29	Warmińsko-Mazurska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Olsztyn)	
30	Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu	
31	Izba Rzemiosła i Małej Przedsiębiorczości (Radom)	
32	Izba Rzemieślnicza (Rzeszów)	
33	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości Pomorza Środkowego (Słupsk)	
34	Izba Rzemieślnicza w Szczecinie	
35	Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości (Tarnów)	
36	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie	

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji