

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

Kelner

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 kelner powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: 1) przygotowywania sal konsumpcyjnych do obsługi gości; 2) wykonywania czynności związanych z obsługą gości; 3) rozliczania usług kelnerskich.

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 technikum w danym zawodzie lub 2) posiadać wykształcenie średnie i ukończyć wymagane kwalifikacyjne kursy zawodowe lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej średnie 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 technikum w danym

zawodzie lub osoby, które posiadają wykształcenie średnie lub średnie branżowe i ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji wyodrębnionych w danym zawodzie lub osoby, które posiadają wykształcenie średnie lub średnie branżowe i co najmniej dwa lata kształciły się lub pracowały w zawodzie, w którym wyodrębniono dane kwalifikacje, oraz zdały egzaminy potwierdzające kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie: TG.10. oraz TG.11. Ponadto, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 sierpnia 2019 r. w sprawie warunków, jakie musi spełnić osoba ubiegająca się o uzyskanie dyplomu zawodowego albo dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe: świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie w zakresie kwalifikacji T.9. Wykonywanie usług kelnerskich oraz świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie w zakresie kwalifikacji TG.11. Organizacja usług gastronomicznych albo świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie w zakresie kwalifikacji TG.10. Wykonywanie usług kelnerskich oraz świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie w zakresie kwalifikacji T.10. Organizacja usług gastronomicznych albo świadectwo czeladnicze w zawodzie kelner oraz świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie w zakresie kwalifikacji TG.11. Organizacja usług gastronomicznych

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)

13795

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.e) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie kelner

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. rozróżnia surowce i towary handlowe stosowane w produkcji potraw, napojów oraz w bezpośredniej sprzedaży w zakładzie gastronomicznym
2. dokonuje oceny towaroznawczej produktów spożywczych oraz określa ich zastosowanie
3. określa rolę składników pokarmowych
4. planuje jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
5. rozróżnia procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw
6. obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych
7. przestrzega zasad zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności
8. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Gdańsku	
3	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie	
4	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie	
5	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna we Wrocławiu	
6	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi	
7	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu	
8	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Warszawie	
9	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łomży	
10	Pomorska Izba Rzemieślnicza Małych i Średnich Przedsiębiorstw (Gdańsk)	
11	Izba Rzemieślnicza Lubelszczyzny (Lublin)	
12	Zachodniopomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Szczecin)	
13	Lubelska Izba Rzemieślnicza	
14	Izba Rzemieślnicza Mazowsza, Kurpi i Podlasia (Warszawa)	
15	Izba Rzemieślników i Przedsiębiorców (Kielce)	
16	Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach	
17	Toruńska Izba Rzemieślnicza	

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji