

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

Kucharz

Status: archiwalna

Rodzaj: pełna

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2012-09-01

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Dyplom potwierdzający kwalifikację zawodową w zawodzie

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 zasadniczej szkoły

zawodowej 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: T.6.

Kwalifikacje poprzedzające

Sporządzanie potraw i napojów

Inne warunki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Absolwenci dotychczasowego czteroletniego technikum - do zakończenia roku szkolnego 2024/2025,
Osoby, które ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy - do dnia 31 października 2025 r

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

3P01700152

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

12110

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Efekty uczenia się kwalifikacji pełnej można przejrzeć w jej kwalifikacjach cząstkowych/poprzedzających

Zestawy efektów uczenia się

1) Bezpieczeństwo i higiena pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

2) Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

3) Język obcy ukierunkowany zawodowo

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

4) Kompetencje personalne i społeczne

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe**
- 2. jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań**
- 3. jest otwarty na zmiany**
- 4. potrafi negocjować warunki porozumień**
- 5. potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania**
- 6. potrafi radzić sobie ze stresem**
- 7. przestrzega tajemnicy zawodowej**
- 8. przestrzega zasad kultury i etyki**
- 9. przewiduje skutki podejmowanych działań**
- 10. współpracuje w zespole**

5) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz i innych (PKZ(t.c))

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności**
- 2. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej**
- 3. przestrzega zasad gospodarki odpadami**
- 4. przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności**
- 5. przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców**
- 6. przestrzega zasad racjonalnego żywienia**
- 7. rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych**
- 8. rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły**
- 9. rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej**
- 10. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań**

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

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

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji

