

STANDARD WYMAGAŃ EGZAMINACYJNYCH**CZELADNIK w zawodzie:****KUCHARZ**

Na bazie podstawy programowej kształcenia w zawodach (*)

Kod z klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy (**)	Kod z klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (***)	NUMER STANDARDU
512001	512001	74/cz

Egzamin CZELADNICZY przeprowadzany jest w dwóch etapach:

etap praktyczny: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 min i nie dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu trzech dni.

etap teoretyczny: polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania zestawione w dwóch częściach; pisemnej i ustnej, sprawdzających wiedzę teoretyczną:

- w części **pisemnej** z zakresu tematów:
 - rachunkowość zawodowa
 - dokumentacja działalności gospodarczej
 - rysunek zawodowy
 - przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
 - podstawowe zasady ochrony środowiska
 - podstawowe przepisy prawa pracy
 - podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem

Czas trwania części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut.

- w części **ustnej** z zakresu tematów:
 - technologia
 - maszynoznawstwo
 - materiałoznawstwo

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

UWAGI

- (* - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. Nr 62, poz. 439)
- (** - Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2010r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (Dz. U. Nr 82, poz. 537 ze zm.)
- (***- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2012 r. Nr 2, poz. 7)

Zadania do etapu praktycznego i pytania do etapu teoretycznego przygotowywane są na bazie podstawy programowej kształcenia w zawodzie ustalonej przez ministra właściwego ds. edukacji (Ustawa o rzemiośle z dnia 22 marca 1989, tekst jednolity: Dz. U. Z 2002r Nr 112, poz. 979, z późn. zm. Dz. U. z 2003 Nr 137, poz. 1304, Dz. U. z 2009 Nr 6, poz.33, Dz. U. z 2011 Nr 207, poz. 1230, Dz. U. z 2011 Nr 205, poz. 1206)

W efekcie pozytywnie zdanego egzaminu CZELADNICZEGO izba rzemieślnicza wystawia ŚWIADECTWO CZELADNICZE, które jest formalnym potwierdzeniem kwalifikacji zawodowych, uzyskanych w różnych ścieżkach edukacji oraz w procesie pracy.

1. PROFIL UMIEJĘTNOŚCI CZELADNIKA ZWIĄZANY Z ZAWODEM

Czeladnik (posiadacz świadectwa czeladniczego) w zawodzie kucharz potrafi:

- posługiwać się dokumentacją technologiczną, oraz innymi dokumentami zakładowymi ,
- dobierać, oraz oceniać surowce pod względem organoleptycznym,
- przechowywać żywność ,
- wykonywać prawidłowo obróbkę wstępną- brudną i czystą zachowując wartości odżywcze oraz zdrowotne pożywienia,
- sprawnie organizować produkcję gastronomiczną stosując się do zasad ergonomii oraz bhp na stanowisku pracy,
- planować i organizować procesy produkcji potraw,
- posługiwać się urządzeniami i narzędziami oraz przeprowadzać ich bieżącą konserwację,
- wykonywać obróbkę właściwą surowców i półproduktów wykorzystując oprócz tradycyjnych nowoczesne metody pozwalające zachować wartości zdrowotne produktu oraz zminimalizować czas jego przygotowania, stosować metody biologiczne, fizyczne oraz chemiczne utrwalania żywności,
- obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw,
- ułożyć jadłospis i przygotować potrawę dla indywidualnego klienta,
- stosować zasady systemu HACCP – prowadzić monitoring punktów krytycznych,
- wykorzystywać zgodnie z przeznaczeniem dodatki stosowane do żywności,
- sporządzić podstawowe potrawy kuchni różnych narodów,
- wykończyć i wyeksponować potrawę zgodnie z zasadami estetyki,
- za pomocą oceny organoleptycznej dopuszczać potrawy do konsumpcji,
- zagospodarowywać zgodnie z systemem HACCP odpady powstałe w procesie produkcji,
- oceniać jakość wykonywanych prac,
- komunikować się ze współpracownikami
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy,
- korzystać z różnych źródeł informacji,
- korzystać z różnych form kształcenia ustawicznego

Czeladnik w zawodzie kucharz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów;
- 4) organizowania zgodnie z zasadami BHP oraz ergonomii stanowiska pracy;
- 5) przygotowania i obróbki surowców i półproduktów do produkcji
- 6) dobierania i posługiwania się narzędziami, maszynami i urządzeniami w procesie produkcji oraz ich bieżąca konserwacja;
- 7) porcjowania i dekorowania wyrobów kulinarnych;
- 8) odbierania jakościowego i ilościowego surowców, półproduktów i gotowych wyrobów;
- 9) przestrzeganie zasad GHP i GMP
- 10) monitorowania procesów pod kątem zasad systemu HACCP

2. WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM WYŻEJ WYMIENIONYCH ZADAŃ ZAWODOWYCH Z ZAKRESU:

2.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Czeladnik:

- 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) przewidyuje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz zmieniającego środowiska związanego 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 stanowiska 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 prawdotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia

2.2. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Czeladnik:

- 1) Stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- 2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawdotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego o prawie autorskiego;
- 3) stosuje przepisy prawdotyczące 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 urządzenie biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
- 10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
- 11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

3. KOMPETENCJE

3.1. Personale i społeczne

Czeladnik:

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

4. WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI OGÓLNOZAWODOWE ZWIĄZANE Z ZAWODEM KUCHARZ

Czeladnik:

- 1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności 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, jakość i bezpieczeństwo żywności;
- 10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań

Przechowywanie żywności

Czeladnik:

- 1) Ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
- 2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarniej;
- 3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- 4) dobiera warunki do przechowywania żywności;
- 5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- 6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 7) dobiera metody utrwalania żywności;
- 8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;

9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności

5.UMIĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM ZADAŃ ZAWODOWYCH W ZAWODZIE KUCHARZ

5.1.Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

Czeladnik:

- 1) Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- 2) Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 3) stosuje receptury gastronomiczne;
- 4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- 5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- 6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- 7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- 8) rozpozna zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- 9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 11) ocenia organoleptycznie żywność;
- 12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- 13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- 14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP(angGoodHygienePractice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (angGood Manufacturing Practice) i systemem HACCP(angHazard Analysis and Critical Control Point)

6.WYPOSAŻENIE STANOWISK EGZAMINACYJNYCH

Etap praktyczny egzaminu czeladniczego przeprowadza się u pracodawców lub w warsztatach szkoleniowych, posiadających warunki organizacyjne i techniczne niezbędne do wykonania przez zdającego zadań egzaminacyjnych.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematem–przygotowanie wskazanych potraw i napojów z określonych surowców:

6.1. Sporządzanie potraw i napojów

- pomieszczenia produkcyjne spełniające wymogi sanitarne posiadające niezbędne media,
- urządzenia oraz sprzęt do obróbki wstępnej czystej oraz brudnej,
- obieraczki, krajalnice, szatkownica do warzyw, wilk itp.,
- urządzenia do obróbki właściwej: piec, płyta grzewcza, rożen lub grill, kuchnia gastronomiczna wielopalnikowa z pi ekarnikiem, frytkownice,
- urządzenia i sprzęt podstawowy barowy,
- urządzenia i sprzęt pomocniczy : formy, noże, wałki, wykrojniki, wagi itp.,
- urządzenia chłodnicze : np. chłodnia, zamrażarka,
- naczynia kuchenne oraz stołowe,
- podstawowa zastawa stołowa wraz z bielizną,
- surowce i półprodukty niezbędne do wykonania pracy egzaminacyjnej,
- środki do utrzymania czystości,
- apteczka I pomocy,

lub

Pomieszczenie spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Stół produkcyjny do przygotowania potraw, kuchenka gazowa lub elektryczna, kuchenka mikrofalowa Zlewozmywak z dostępem do bieżącej zimnej i ciepłej wody, pojemnik na odpadki Sprzęt i wyposażenie stosownie do wykonywanych potraw i napojów gastronomicznych: piekarnik , formy i foremki do pieczenia, frytkownica, grill, toster, lodówka, zamrażarka, piec konwekcyjny, zmywarka, wagi, robot (mały i duży) z przystawkami, miksery, miski i pojemniki ze stali nierdzewnej, garnki z pokrywkami, patelnie dwóch wielkości, zestaw noży i deski do krojenia Drobny sprzęt kuchenny: łopatkki, widelce, stolnice i wałki, łyżki kuchenne, szumówki i sitka różnej wielkości, sita i cedzaki, dwa rodzaje trzepaczek, tarki, otwieracz do konserw, naświetlacz do jaj. Surowce i półprodukty zgodnie z warunkami zadania Zastawa do ekspedycji potraw: talerze płytke, głębokie, zakąskowe i deserowe, bulionówki, sztucce, szkło do deserów i napojów Zestaw bielizny stołowej Środki ochrony indywidualnej Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń Apteczka

7.WARUNKI PRZYSTĄPIENIA DO EGZAMINU CZELADNICZEGO

Do egzaminu czeladniczego izba rzemieślnicza dopuszcza osobę, która spełnia jeden z następujących warunków:

- 1) ukończyła naukę zawodu u rzemieślnika oraz dokształcanie teoretyczne młodocianych pracowników w szkole lub w formach pozaszkolnych;
- 2) posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz ukończyła kształcenie w formie pozaszkolnej, dotyczące umiejętności zawodowych wchodzących w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin;
- 3) jest uczestnikiem praktycznej nauki zawodu dorosłych, o której mowa w art. 53c ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;
- 4) posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej i co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
- 5) posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej prowadzącej kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem, w którym zdaje egzamin;
- 6) posiada tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej półroczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
- 7) posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie a także co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu zaświadczenia o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie.

8. MOŻLIWOŚCI UZYSKIWANIA DODATKOWYCH KWALIFIKACJI

- **Dostęp do następnego poziomu kształcenia** - w przypadku uzyskania świadectwa maturalnego, wydawanego po zdaniu egzaminu możliwość podjęcia nauki w szkole wyższej,
- możliwość uzyskania dyplomu mistrzowskiego w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, którego dotyczy świadectwo lub dyplom mistrzowski,
- możliwość doskonalenia zawodowego w systemie kształcenia ustawicznego (pozaformalne i nieformalne).

Osoba posiadająca Świadectwo czeladnicze może wystąpić do izby rzemieślniczej o wydanie **Europass - Suplementu do Świadectwa czeladniczego**.