

Założenia programowe

stworzone przez Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu w porozumieniu z Komisją Egzaminacyjną w zawodzie „kucharz” na podstawie „Standardów wymagań” Związku Rzemiosła Polskiego z 2004 r.

dla zawodu:

KUCHARZ

W wyniku kształcenia w zakładzie rzemieślniczym absolwent powinien:

I. Z zakresu teorii:

1. stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla kucharzy;
2. klasyfikować podstawowe surowce, półprodukty i gotowe wyroby w zależności od pochodzenia i wartości odżywczej;
3. rozróżniać surowce i półprodukty stosowane przez kucharzy;
4. znać zasady przechowywania produktów;
5. określać wartość odżywczą podstawowych surowców i półproduktów stosowanych przez kucharzy oraz znać ich wpływ na zdrowie człowieka;
6. rozpoznawać zmiany w surowcach i półproduktach zachodzące podczas obróbki wstępnej, cieplnej oraz przechowywania;
7. rozpoznawać narzędzia, naczynia, maszyny i urządzenia stosowane przez kucharzy;
8. identyfikować i wykorzystywać informacje zawarte na opakowaniach produktów spożywczych wykorzystywanych przez kucharzy.

II. Z zakresu praktyki:

1. określać kolejność czynności w procesie obróbki produktów;
2. dobierać surowce i półprodukty do czynności z zakresu prac kucharza;
3. obliczać ilość surowców i półproduktów wykorzystywanych przy sporządzaniu potraw;
4. przeprowadzać kalkulacje cenową sporządzanych potraw;
5. umieć przewidzieć czas potrzebny do wykonania- sporządzenia potraw;
6. dobierać narzędzia, naczynia, maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych i sprawnie się nimi posługiwać;
7. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach w procesie technologicznym oraz przechowywania;
8. obliczać wartość energetyczną i odżywczą potraw;
9. dobierać surowce i techniki wykonania potraw kucharskich w zależności od rodzaju diety;
10. sprawnie wykonywać zadania zawodowe;
11. utrzymywać czystość i porządek na stanowisku pracy;

12. stosować zasady zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności: System Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), System Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów kontrolnych (HCCP);
13. kalkulować koszty oraz obliczać należność za wykonaną pracę.

III. Ponadto:

1. stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, przeciwporażeniowej i ochrony środowiska przy eksploatacji, pomiarach, montażu, naprawie oraz konserwacji instalacji, maszyn i urządzeń elektrycznych;
2. sprawnie komunikować się,
3. wyszukiwać i przetwarzać informacje;
4. korzystać z literatury oraz innych źródeł wiedzy fachowej w celu stałego aktualizowania swojej wiedzy oraz umiejętności;
5. korzystać ze źródeł wiedzy ekonomicznej i prawnej;
6. znać podstawowe wiadomości z zakresu prawa pracy, prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem oraz dokumentacji działalności gospodarczej;
7. znać możliwości podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych.