

Założenia programowe

stworzone przez Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu w porozumieniu z Komisją Egzaminacyjną w zawodzie „kucharz małej gastronomii” na podstawie „Standardów wymagań” Związku Rzemiosła Polskiego z 2004 r. oraz „Podstaw programowych kształcenia” Ministerstwa Edukacji Narodowej z 2000 r.

dla zawodu:

KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII

W wyniku kształcenia w zakładzie rzemieślniczym absolwent powinien:

I. Z zakresu teorii:

1. stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla gastronomii;
2. klasyfikować podstawowe surowce, półprodukty i gotowe wyroby w zależności od pochodzenia i wartości odżywczej;
3. rozróżniać surowce i półprodukty stosowane do produkcji wyrobów małej gastronomii;
4. określać wartość odżywczą podstawowych surowców i półproduktów stosowanych w małej gastronomii oraz ich wpływ na zdrowie człowieka;
5. wskazywać warunki przechowywania surowców i półproduktów oraz gotowych potraw małej gastronomii;
6. rozpoznawać zmiany w surowcach i półproduktach stosowanych w małej gastronomii zachodzące podczas obróbki wstępnej, cieplnej oraz przechowywania;
7. rozróżniać techniki sporządzania potraw małej gastronomii;
8. rozpoznawać narzędzia, naczynia, maszyny i urządzenia stosowane w produkcji gastronomicznej;
9. identyfikować i wykorzystywać informacje zawarte na opakowaniach produktów spożywczych stosowanych w małej gastronomii;

II. Z zakresu praktyki:

1. dokonywać jakościowej oceny surowców, półproduktów i gotowych potraw;
2. przeprowadzać organoleptyczną ocenę jakości surowców i potraw;
3. dobierać surowce i półprodukty do produkcji wyrobów małej gastronomii;
4. dobierać surowce i techniki wykonania potraw małej gastronomii w zależności od rodzaju diety;
5. oszczędnie gospodarować surowcami i zapobiegać ich stratom;
6. obliczać ilość surowców i półproduktów potrzebnych do sporządzenia określonej ilości wyrobów małej gastronomii;
7. przeprowadzać kalkulację cenową potraw małej gastronomii i napojów;

8. właściwie przechowywać surowce, półprodukty i gotowe potrawy;
9. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych małej gastronomii w procesie technologicznym i przechowywania;
10. określać kolejność czynności w procesie produkcji wyrobów małej gastronomii;
11. przewidywać czas potrzebny do sporządzenia określonej ilości wyrobów małej gastronomii;
12. prawidłowo wykonywać obróbkę wstępną i cieplną surowców;
13. przygotowywać podstawowy asortyment potraw z surowców i półproduktów spożywczych, w oparciu o normy i receptury gastronomiczne;
14. przygotowywać podstawowy asortyment napojów z surowców i półproduktów spożywczych;
15. stosować zasady prawidłowego odżywiania;
16. obliczać wartość energetyczną i odżywczą potraw małej gastronomii;
17. zestawiać potrawy małej gastronomii i dodatki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia człowieka;
18. przygotowywać podstawowy asortyment potraw wegetariańskich i dietetycznych;
19. stosować odpowiednie techniki sporządzania potraw;
20. dobierać narzędzia i naczynia, maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych i planowanej produkcji oraz ekspedycji wyrobów małej gastronomii;
21. prawidłowo konserwować maszyny i urządzenia;
22. utrzymywać czystość i porządek na stanowisku pracy;
23. 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);

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.