



.....  
(pieczęć Organizatora stażu)

**KOMPETENCJE NABYTE W TRAKCIE STAŻU w ramach zadań określonych  
w programie stażu stanowiącego załącznik do wniosku o zorganizowanie  
stażu z dnia .....**

**I. Wyszczególnienie efektów uczenia się, które zostaną nabyte w trakcie stażu  
organizowanego w zawodzie kucharz**

(zgodnie z zadaniami określonymi w programie stażu, do każdego zadania należy podać co najmniej kilka efektów uczenia się opisane jako wykonywane czynności):

- 1. Przygotowanie stanowiska pracy, bieżące utrzymywanie czystości na stanowisku, a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;**
  - przygotowuje sprzęt do wykonywania zadań na stanowisku pracy,
  - przygotowuje surowce do wykonania posiłków,
  - stosuje środki czystości i środki higieniczne wymagane do wykonywania pracy,
  - przygotowuje do pracy urządzenie oraz sprzęt dostępny na stanowisku pracy,
  - utrzymuje w należytym stanie sprzęt i urządzenia,
  - ponosi odpowiedzialność za skutki podejmowanych działań własnych.
  
- 2. Pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych z magazynu; Zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych; Obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);**
  - dobiera surowce do sporządzanych posiłków,
  - pobiera z magazynu surowce i półprodukty z uwzględnieniem specyfiki przygotowywanych wyrobów kulinarnych,
  - przygotowuje wstępnie produkty do sporządzanych potraw,
  - myje i obiera potrzebne warzywa i owoce,
  - wykonuje obróbkę wstępną surowców (ręczną, mechaniczną, termiczną),
  - zabezpiecza przed zepsuciem półprodukty, surowce i gotowe wyroby,
  - podejmuje działania i współdziałania w zespole podczas wykonywania zadań,
  
- 3. Wykonywanie różnymi technikami i metodami różnych asortymentów potraw z warzyw, owoców i grzybów, mleka i przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych i jarskich, wyrobów garmażeryjnych;**
  - dobiera surowce do sporządzanych posiłków,
  - przeliczać odpowiednie miary,
  - stosuje różne techniki i metody sporządzania posiłków,
  - korzysta z urządzeń oraz sprzętu dostępnego na stanowisku pracy potrzebnego do przygotowywania wyrobów kulinarnych,
  - planuje pracę zgodnie z zakresem obowiązków oraz grafiką pracy,
  
- 4. Sporządzanie potraw kuchni polskiej i kuchni regionalnych;**
  - stosuje składniki zgodnie z przepisami,
  - wykonuje potrawy kuchni polskiej,
  - planuje przebieg czynności związanych z wykonaniem potraw,

- sporządza potrawy kuchni regionalnej,
- wykonuje zadania samodzielnie i podejmuje współpracę w zespole.

#### **5. Wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie wyrobów kulinarnych**

- wykonuje dekoracje potraw kulinarnych,
- dobiera odpowiednio zastawę stołową do sporządzonych wyrobów,
- porcuje przygotowane posiłki,
- wykańcza przygotowywane wyroby kulinarne,
- ponosi odpowiedzialność za wykonywanie i jakość powierzonych zadań,

#### **6. Posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;**

- obsługuje urządzenia i sprzęt służący do przygotowywania potraw i napojów,
- utrzymuje w dobrym stanie technicznym sprzęt i urządzenia wykorzystywane w pełnionych czynnościach zawodowych,
- segreguje umyty sprzęt i urządzenia,
- wykonuje zadania samodzielnie i podejmuje współpracę w zespole.

#### **7. Przestrzeganie przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego;**

- stosuje procedury dotyczące postępowania z odpadami,
- porządkuje stanowisko pracy,
- przestrzega przepisów bhp i ppoż. przy wykonywaniu powierzonych obowiązków,
- sprawdza jakość wykonanych prac porządkowych.

**Osoba odpowiedzialna za proces szkolenia osoby skierowanej na staż - opiekun stażysty:**

.....  
(Imię, Nazwisko, stanowisko )

**II. Sposób weryfikacji osiągniętych efektów uczenia** (należy zaznaczyć co najmniej jedną metodę oceny):

obserwacja w warunkach rzeczywistych w miejscu odbywania stażu,

test umiejętności praktycznych,

test wiedzy,

inne .....

**Osoba odpowiedzialna za proces walidacji osiągniętych w trakcie stażu efektów uczenia - inna niż opiekun stażysty :**

.....  
(Imię, Nazwisko, stanowisko )

**III. Potwierdzeniem uzyskania kompetencji w ramach organizowanego stażu będzie pozytywna opinia organizatora stażu wydana na zakończenie jego realizacji.**

.....  
(pieczęć i podpis Organizatora stażu)