



# Opis wymagań stanowisk pracy

## Zawód szkolny: technik żywienia i usług gastronomicznych Kod zawodu: 343404



Materiał został opracowany w ramach projektu: „Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznań”, finansowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014–2020, Oś priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.4. Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla MOF Poznania, Nr umowy: RPWP.08.03.04-30-0002/16-00.

2018

Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznań

## Spis treści

<b>Wprowadzenie</b>	<b>3</b>
<b>Część 1. Opis ogólnych wymagań pracy w zawodzie</b>	<b>4</b>
<i>Syntetyczny opis zawodu</i>	4
<i>Warunki pracy (materialne, organizacyjne, społeczne)</i>	4
<i>Wymagania psychofizyczne i zdrowotne</i>	5
<i>Możliwości uzyskania kwalifikacji w zawodzie i rozwoju ścieżki edukacyjno-zawodowe</i>	5
<i>Możliwości awansu zawodowego</i>	8
<i>Tendencje zmian w zawodzie</i>	8
<b>Część 2. Karty przykładowych stanowisk pracy, na których może być zatrudniony absolwent</b>	<b>9</b>
<b>Część 3. Kompetencje absolwentów szkół zawodowych w ocenie wielkopolskich pracodawców</b>	<b>16</b>
<i>1. Ocena profilu umiejętności i kompetencji oraz poziomu przygotowania absolwenta do ich wykonywania</i>	17
<i>2. Ocena efektów kształcenia zawodowego (wiedza i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie</i>	19
<i>3. Ocena kompetencji personalnych i społecznych oraz poziomu ich opanowania przez absolwentów szkół zawodowych</i>	24
<b>Źródła</b>	<b>25</b>

## Wprowadzenie

Opis wymagań stanowisk pracy dla zawodu powstał w ramach projektu „Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznań” finansowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014–2020, Oś priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.4. Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla MOF Poznań.

Powstały opis jest efektem badań przeprowadzonych wśród wielkopolskich pracodawców zatrudniających absolwentów szkół zawodowych, dzięki czemu badanie ma charakter unikatowy w skali kraju. Uzyskane wyniki badań uzupełniono informacjami z dostępnych źródeł zawodoznawczych.

Przygotowane z udziałem pracodawców informacje mogą być w szczególności pomocne dla:

- **Dyrektorów szkół zawodowych** w procesie doskonalenia programów nauczania dla zawodów poprzez ich dostosowywanie do wymagań rynku pracy, w naszym przypadku przedstawionych w formie opisów stanowisk pracy;
- **Uczniów szkół zawodowych** w procesie opracowania zindywidualizowanych programów praktyk oraz staży zawodowych u pracodawców;
- **Nauczycieli kształcenia zawodowego** w modernizacji wyposażenia pracowni przedmiotowych oraz dostosowania praktycznej części zajęć edukacyjnych do zadań i czynności wykonywanych na **stanowiskach** pracy;
- **Szkolnych doradców zawodowych** do przygotowania materiałów zawodoznawczych, prowadzenia zajęć z doradztwa edukacyjno-zawodowego czy wskazania potencjalnych ścieżek awansu zawodowego kandydata do zatrudnienia w danym zawodzie;
- **Pracodawców** w procesie rekrutacji pracowników, sporządzania opisów nowych stanowisk pracy uruchamianych w przedsiębiorstwie czy też aktualizacji już istniejących opisów obowiązków pracowników.

Opis wymagań stanowisk pracy składa się z 3 części:

- 1) Ogólnego opisu wymagań, w którym przedstawiono m.in. syntezę zawodu, warunki pracy, wymagania psychofizyczne i zdrowotne, możliwości awansu zawodowego oraz tendencje zmian w zawodzie;
- 2) Kart przykładowych stanowisk pracy, na których opisano czynności zawodowe wykonywane na stanowisku pracy, obsługiwane urządzenia, maszyny i narzędzia, efekty pracy oraz wymagania rekrutacyjne;
- 3) Oceny przez pracodawców kompetencji zawodowych, personalnych i społecznych nabytych przez absolwentów szkół zawodowych.

Opracowany materiał ma charakter ekspercki, gdyż przedstawiono w nim opinie i opisy stanowisk pracy w kilku firmach działających na terenie Miejskiego Obszaru Funkcjonalnego Miasta Poznań. Nie stanowi on zamkniętego katalogu i wskazane jest, aby w przyszłości opis wymagań stanowisk pracy był aktualizowany i rozszerzany o opisy kolejnych stanowisk pracy.

Materiał przygotowano w oparciu o dokumenty prawne obowiązujące na czas realizacji badań.

## Część 1. Opis ogólnych wymagań pracy w zawodzie

### Syntetyczny opis zawodu

Technik żywienia i usług gastronomicznych ocenia jakość żywności oraz sposoby jej przechowywania. Sporządza oraz ekspediuje potrawy i napoje. Opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje oraz wdraża je do produkcji. Organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym i żywienie w placówkach żywienia i lokalach gastronomicznych oraz przestrzega zasad gospodarki odpadkami. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw i posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. W swoich działaniach stosuje systemy zapewniające, jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Posługuje się nowoczesnymi technologiami, urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych.

### Warunki pracy (materialne, organizacyjne, społeczne)

Warunki materialne, organizacyjne oraz społeczne pracy technika żywienia i usług gastronomicznych uzależnione są od profilu działalności oraz od wielkości przedsiębiorstwa w którym jest on zatrudniony. Może on pracować jako osoba przygotowująca posiłki, układająca jadłospisy oraz organizator produkcji gastronomicznej.

Praca w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych wykonywana jest w budynku. W pracy technika żywienia i usług gastronomicznych dominuje forma pracy zespołowej, która wiąże się z częstymi kontaktami ze współpracownikami, jak również klientami.

Godziny pracy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych są raczej stałe, praca może odbywać się w systemie zmianowym. Czas pracy wynosi zwykle od 8 do 12 godzin dziennie. W mniejszych firmach branży gastronomicznej praca jest zwykle jednozmianowa, najczęściej tylko w dzień. Pracownicy w dużych firmach gastronomicznych, placówkach żywienia muszą się jednak liczyć z systemem pracy zmianowej, często siedem dni w tygodniu.

Wykonywanie pracy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych raczej nie wymaga wyjazdów poza miejsce pracy.

Technik żywienia i usług gastronomicznych pracuje najczęściej w pozycji stojącej i wymagane jest od niego noszenie ochronnego ubrania roboczego.

W swoim środowisku pracy technik żywienia i usług gastronomicznych w bardzo dużym stopniu narażony jest na:

- zmienną temperaturę powietrza,
- zmienną wilgotnością powietrza,
- zanieczyszczeniem gazami,
- hałas,
- wibracje.

Na stanowiskach pracy technik żywienia i usług gastronomicznych może on napotkać następujące czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe:

- ruchome części maszyn,
- spadające przedmioty,
- ostre, wystające elementy,

- śliskie, nierówne, chybotałe powierzchnie,
- ciecze lub gazy pod ciśnieniem.

### Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

1. Ważne jest, aby pracownik pracujący w zawodzie posiadał następujące **sprawności sensomotoryczne**: ostrość wzroku, rozróżnianie barw, zmysł równowagi, czucie smakowe, czucie dotykowe, powonienie, koordynacja wzrokowo-ruchowa, szybki refleks oraz spostrzegawczość.
2. W pracy w zawodzie ważne są następujące **sprawności i zdolności**: zdolność koncentracji uwagi, podzielność uwagi, dobra pamięć, rozumowanie logiczne, wyobraźnia i myślenie twórcze, uzdolnienia techniczne.
3. Od technika żywienia i usług gastronomicznych oczekuje się następujących **cech**: umiejętność pracy w szybkim tempie, odporność emocjonalna, samokontrola, umiejętność nawiązywania kontaktu z ludźmi, umiejętności kierownicze, podejmowanie szybkich decyzji, samodzielność, cierpliwość, dokładność.
4. W pracy w zawodzie istnieje zagrożenie następującymi **chorobami zawodowymi**:
  - przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym,
  - przewlekłe choroby narządu ruchu.
5. Podjęcie pracy w zawodzie uniemożliwiają następujące **przeciwwskazania zdrowotne do pracy w zawodzie**:
  - choroby wymienione w przepisach sanepidu, np. choroby skóry, przewlekłe zapalenie płuc,
  - nieżyty błon śluzowych nosa, gardła, krtani i tchawicy wywołane działaniem substancji o silnym działaniu drażniącym lub uczulającym, niedowład rąk,
  - choroby zakaźne,
  - choroby narządu ruchu.
6. Istnieją możliwości **zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami**, np. głuchoniemych lub niedosłyszących (pod warunkiem znajomości przez pracodawcę języka migowego), z dysfunkcją kończyn dolnych oraz poruszających się na wózkach inwalidzkich.

### Możliwości uzyskania kwalifikacji w zawodzie i rozwoju ścieżki edukacyjno-zawodowej

Ścieżka uzyskania kwalifikacji niezbędnych do wykonywania zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych dla absolwenta 8-letniej szkoły podstawowej:

#### **Ścieżka 1:**

- 1) Kontynuacja nauki w **technikum** (4-letnie do roku szkolnego 2018–2019, 5-letnie od roku szkolnego 2019–2020) w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** w ramach kwalifikacji *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* oraz kwalifikacji *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*.
- 2) Ukończenie szkoły z ocenami pozytywnymi i uzyskanie **świadectwa ukończenia technikum**.
- 3) Przystąpienie w trakcie nauki do egzaminów zewnętrznych potwierdzających kwalifikacje *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* oraz *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* w zawodzie i po ich pozytywnym zdaniu uzyskanie **świadectw potwierdzających kwalifikacje TG.07 i TG.16** w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.
- 4) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe technik żywienia i usług gastronomicznych** na podstawie otrzymanego: świadectwa ukończenia technikum oraz



świadectw potwierdzających kwalifikacje *TG.07* oraz *TG.16* w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

- 5) Przystąpienie do egzaminu maturalnego i po pozytywnym zdaniu – uzyskanie **świadectwa dojrzałości** i możliwości kontynuacji kształcenia na **studiach wyższych**.
- 6) Korzystanie z oferty **kwalifikacyjnych kursów zawodowych**, kursów umiejętności zawodowych, kursów kompetencji ogólnych i innych kursów organizowanych w formie kształcenia pozaszkolnego umożliwiających uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w innych zawodach.
- 7) Podjęcie pracy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

### Ścieżka 2:

- 1) Kontynuacja nauki w 3-letniej **szkole branżowej I stopnia** w zawodzie kucharz w ramach kwalifikacji *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów*.
- 2) Ukończenie szkoły z ocenami pozytywnymi i uzyskanie **świadectwa ukończenia branżowej szkoły I stopnia**.
- 3) Przystąpienie w trakcie nauki do egzaminu zewnętrznego potwierdzającego kwalifikację wyodrębnioną w zawodzie kucharz *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* i po jego zdaniu uzyskanie **świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.07* w zawodzie**.
- 4) Otrzymanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe kucharza** na podstawie świadectwa ukończenia branżowej szkoły I stopnia oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.07*.
- 5) Kontynuacja nauki w 2-letniej **branżowej szkole II stopnia** kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (w ramach kwalifikacji *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*) zakończona uzyskaniem **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych** pod warunkiem uzyskania świadectwa ukończenia branżowej szkoły II stopnia i świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz spełnienia warunków przedstawionych w punkcie powyżej 4.

### Ścieżka 3:

1. Kontynuacja nauki w 3-letniej **szkole branżowej I stopnia** w zawodzie kucharz, w ramach kwalifikacji *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów*.
2. Ukończenie szkoły z ocenami pozytywnymi i uzyskanie **świadectwa ukończenia branżowej szkoły I stopnia**.
3. Przystąpienie w trakcie nauki do egzaminu zewnętrznego potwierdzającego kwalifikację wyodrębnioną w zawodzie kucharz *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* i po jego zdaniu uzyskanie **świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.07* w zawodzie**.
4. Otrzymanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe kucharza** na podstawie świadectwa ukończenia branżowej szkoły I stopnia oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.07*.
5. Kontynuacja nauki w **liceum ogólnokształcącym dla dorosłych** celem uzupełnienia wykształcenia średniego i równoległe nauka na **kwalifikacyjnym kursie zawodowym** w zakresie kwalifikacji *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.
6. Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych** uwarunkowane uzyskaniem świadectwa ukończenia liceum ogólnokształcącego dla dorosłych i świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.16*.

*Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* oraz spełnienia warunków przedstawionych w punkcie 4 (uzyskania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz).

7. Kontynuacja kształcenia na **studiach wyższych** (po zdaniu egzaminu maturalnego) na wydziałach nauk o żywności, o żywieniu człowieka lub zbliżonych.
8. Korzystanie z oferty **kwalifikacyjnych kursów zawodowych**, kursów umiejętności zawodowych, kursów kompetencji ogólnych i innych kursów organizowanych w formie kształcenia pozaszkolnego umożliwiających uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w innych zawodach.

### **Alternatywne ścieżki potwierdzania kwalifikacji w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:**

#### **Ścieżka 1:**

- 1) Uzyskanie wykształcenia co najmniej średniego albo średniego branżowego potwierdzonego **świadectwem ukończenia szkoły średniej** (liceum ogólnokształcącego, technikum, branżowej szkoły II stopnia).
- 2) Po uzyskaniu świadectwa ukończenia szkoły (matura nie jest wymagana) ukończenie **kwalifikacyjnych kursów zawodowych** w zakresie kwalifikacji *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* oraz *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*.
- 3) Przystąpienie do egzaminów potwierdzających kwalifikacje *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* oraz *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*.
- 4) Po zdaniu egzaminów uzyskanie **świadectw potwierdzających kwalifikacje** *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* oraz *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*.
- 5) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe technika żywienia i usług gastronomicznych** na podstawie świadectwa ukończenia szkoły średniej oraz świadectw potwierdzających kwalifikacje *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* oraz *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*.

#### **Ścieżka 2<sup>1</sup>:**

- 1) Uzyskanie wykształcenia co najmniej średniego albo średniego branżowego potwierdzonego **świadectwem ukończenia szkoły średniej** (liceum ogólnokształcącego, technikum, branżowej szkoły II stopnia).
- 2) Dwa lata kształcenia się lub pracy w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikacje *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* oraz *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* dla technika żywienia i usług gastronomicznych zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.
- 3) Przystąpienie do egzaminów potwierdzających kwalifikacje *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* oraz *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*.
- 4) Po zdaniu egzaminów uzyskanie **świadectw potwierdzających kwalifikacje** *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* oraz *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*.
- 5) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe technika żywienia i usług gastronomicznych** na podstawie świadectwa ukończenia szkoły średniej oraz świadectw potwierdzających kwalifikacje *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów* oraz *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*.

<sup>1</sup> <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl/frontend/index.php?r=kwalifikacja%2Fview&id=12285>

## Możliwości awansu zawodowego

### 1. Przykładowe możliwości rozwoju kariery zawodowej w zawodzie przez pryzmat zajmowanych stanowisk pracy:

- Ścieżka 1: *kucharz* → *zastępca szefa kuchni* → *szef kuchni*.
- Ścieżka 2: *zastępca szefa kuchni* → *szef kuchni* → *dietetyk*.
- Ścieżka 3: *dietetyk* → *kontroler spedycji* → *główny logistyk*.

## Tendencje zmian w zawodzie

### 1. W ocenie pracodawców w perspektywie najbliższych 5 lat mogą pojawić się nowe wymagania kompetencyjne w odniesieniu do osób pracujących w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Związane one będą z:

- pojawieniem się nowych maszyn i koniecznością ich obsługi,
- zmianami procesów technologicznych,
- komputeryzacją – praca na urządzeniach mobilnych do kontroli produkcji,
- indywidualnymi dietami.

### 2. Tendencje w zapotrzebowaniu na pracowników w zawodzie:

Gastronomia, w obszarze której pracuje **technik żywienia i usług gastronomicznych**, jest branżą usługową. Według prowadzonych analiz rynek gastronomiczny jest wciąż rozwijającym się. Prognoza Barometru zawodów na rok 2018 wykazuje duży deficyt techników żywienia i usług gastronomicznych na terenie powiatu szamotulskiego i gostyńskiego. W skali całego województwa wielkopolskiego wskazuje się na stały poziom zapotrzebowania na specjalistów w zakresie technologii żywności i żywienia.

Badania na stanowiskach pracy prowadzone wśród wielkopolskich techników żywienia i usług gastronomicznych w ramach Projektu *Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu* wskazują na wzrastające zapotrzebowanie na pracowników w tym zawodzie, zarówno obecnie, jak i w perspektywie 5-letniej.

Zgodnie z tendencjami na rynku pracy oraz wg opinii wielkopolskich pracodawców **technik żywienia i usług gastronomicznych** to jeden z zawodów o najniższym ryzyku bezrobocia i ciągle rozwijający się.

### 3. W ocenie pracodawców lepszemu przygotowaniu absolwenta szkoły zawodowej do pracy w zawodzie sprzyjać będą m.in. następujące działania:

- wprowadzenie, już od pierwszej klasy większego wymiaru godzinowego praktyk zawodowych,
- aktualizacja szkolnego programu nauczania i dostosowanie go do potrzeb pracodawców,
- organizacja praktyk dla nauczycieli w zakładach pracy,
- zatrudnienie w szkole doradców zawodowych w celu pomocy w wyborze kariery i ścieżek rozwoju zawodowego już na etapie edukacji w szkole podstawowej.



## Część 2. Karty przykładowych stanowisk pracy, na których może być zatrudniony absolwent

*W tej części przedstawiono w formie kart stanowisk pracy przykładowe opisy stanowisk pracy wskazane przez wielkopolskich pracodawców i występujące w ich przedsiębiorstwach.*

*Karta stanowiska pracy zawiera wykaz:*

- 1) czynności zawodowych wykonywanych na stanowisku pracy wraz z oceną przez pracodawcę poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych (skala ocen od 1 – zdecydowanie nieprzygotowany do 5 – całkowicie przygotowany);*
- 2) przykładowych urządzeń, maszyn, narzędzi obsługiwanych na stanowisku pracy wraz z oceną przez pracodawcę poziomu przygotowania absolwenta do posługiwania się nimi (skala ocen od 1 – całkowicie pod nadzorem do 5 – obsługuje całkowicie samodzielnie);*
- 3) przykładowych efektów pracy na danym stanowisku wraz z oceną przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy;*
- 4) wymagań rekrutacyjnych dla kandydata na stanowisko pracy.*

*Wymienione stanowiska pracy nie stanowią pełnego katalogu możliwości zatrudnienia absolwentów szkół zawodowych, dlatego też wskazane jest, aby były aktualizowane i uzupełniane z udziałem przedsiębiorstw, z którymi współpracują szkoły.*

*Uwaga, podane poniżej nazwy stanowisk pracy mogą być podobne, jednak różnią się zakresem wykonywanych czynności czy też rodzajem obsługiwanych maszyn, urządzeń itp.*

*Przy uporządkowaniu kart stanowisk pracy uwzględniono także wielkość firmy, w której respondenci pracowali.*

## Stanowisko 1: KUCHARZ

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy kucharz	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Obróbka wstępna					
2	Przygotowanie potraw					
3	Dekoracja, spedycja					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy kucharz	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Krajalnice, szatkownice					
2	Trzon kuchenny, płyta grzewcza					
3	miksery					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy kucharz	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Obróbka wstępna			
2	Przygotowanie potraw			
3	Dekoracja, spedycja			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy kucharz	
1	Poziom wykształcenia	Średnie (technik żywienia i usług gastronomicznych)
2	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)

## Karta stanowiska pracy 2: ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy zastępca szefa kuchni	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Zamawianie towaru wg potrzeb i planów na kolejne dni					
2	Organizacja pracy na swoim stanowisku					
3	Przygotowywanie samodzielne potraw					
4	Organizacja pracy w danym dniu dla całego zespołu					
5	Wydawanie potraw na imprezy					
6	Produkcja potraw na zamówienia z karty					
7	Wydawanie potraw na zamówienia z karty					
8	Dekorowanie potraw					
9	Przyjmowanie towarów od dostawców					
10	Przeprowadzanie wraz z komisją spisu z natury					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy zastępca szefa kuchni	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Piec konwekcyjny					
2	Krajalnica do wędlin, serów					
3	Frytkownica					
4	Noże różnego rodzaju, np. do owoców, mięs					
5	Patelnie uchylne					
6	Grill, opiekacz					
7	Blender					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy zastępca szefa kuchni	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Gotowe potrawy na imprezy			
2	Gotowe potrawy na zamówienia z karty			
3	Dekorowanie potraw			
4	Przyjęcie towarów			
5	Usmażenie frytek			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy zastępca szefa kuchni	
1	Poziom wykształcenia	Średnie (technik żywienia i usług gastronomicznych)
2	Doświadczenie zawodowe	1–2 lata
3	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)

### Stanowisko 3: SZEFEKUCHNI

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy szefa kuchni	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Planowanie menu					
2	Obróbka wstępna					
3	Przygotowanie potraw					
4	Dekoracja, spedycja					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy szefa kuchni	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Komputer ze specjalistycznym oprogramowaniem					
2	Krajalnice, szatkownice					
3	Trzon kuchenny, płyta grzewcza					
4	mikser					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy szefa kuchni	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Planowanie posiłków			
2	Obróbka wstępna			
3	Przygotowanie potraw			
4	Dekoracja, spedycja			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy szefa kuchni	
1	Poziom wykształcenia	Średnie (technik żywienia i usług gastronomicznych)
2	Doświadczenie zawodowe	2–3 lata
3	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)

#### Stanowisko 4: DIETETYK

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy dietetyk	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Sporządzanie diet leczniczych					
2	Sporządzanie diet sportowych					
3	Kontrola produkcji					
4	System HACCP					
5	Kontrola surowców					
6	Przygotowanie receptur					
7	Wdrażanie receptur					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy dietetyk	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	EXCEL – system komputerowy					
2	WORD – system komputerowy					
3	Drukarka komputerowa					
4	Tablica zamówieniowa					
5	Lodówka do próbek					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy dietetyk	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Przygotowanie diety			
2	Kontrola systemu HACCP			
3	Przygotowanie produktów			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy dietetyk	
1	Poziom wykształcenia	Średnie (technik żywienia i usług gastronomicznych, dietetyka)
2	Doświadczenie zawodowe	2–3 lata
3	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)
4	Dodatkowe kwalifikacje – kursy (np. prawo jazdy, SEP do 1 kV itp.)	Prawo jazdy kategorii B



## Stanowisko 5: KONTROLER SPEDYCJI

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy kontroler spedycji	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Kontrola linii wydawczej					
2	Kontrola produkcji					
3	Przyjmowanie towaru					
4	Sporządzanie listy zamówień					
5	Kontrola systemu HACCP					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwane na stanowisku pracy kontroler spedycji	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Termometr gastronomiczny					
2	Tablica zamówieniowa					
3	Opakowania camro					
4	Opakowania termo-kuli					
5	EXCEL system komputerowy					
6	Lodówka na próbki					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy kontroler spedycji	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje całkowicie samodzielnie 2	Wykonuje we współpracy z innymi 3
1	Spedycja gotowych dań			
2	Kontrola czasu			
3	Kontrola systemu HACCP			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy kontroler spedycji	
1	Poziom wykształcenia	Średnie (technik żywienia i usług gastronomicznych)
2	Doświadczenie zawodowe	2–3 lata
3	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)
4	Dodatkowe kwalifikacje – kursy (np. prawo jazdy, SEP do 1 kV itp.)	Prawo jazdy kategorii B

## Stanowisko 6: TECHNOLOG ŻYWIENIA

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy technolog żywienia	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Przygotowywanie propozycji żywienia grupy					
2	Sporządzanie propozycji organizacji imprezy					
3	Przygotowywanie receptur					
4	Zaprzycodowanie produktów na magazyn w programie komputerowym					
5	Rozliczanie imprez w programie komputerowym					
6	Rozeznanie na rynku i wybór dostawców					
7	Wyznaczenie krytycznych punktów kontroli HACCP					
8	Nadzorowanie dostaw towaru					
9	Nadzór nad prawidłową i zgodną z HACCP produkcją potraw					
10	Ocena organoleptyczna potraw					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy technolog żywienia	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Komputer					
2	Program gastronomiczny					
3	Termometry do żywności					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy technolog żywienia	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Stworzenie receptur			
2	Sporządzenie jadłospisu na imprezy			
3	Przychód i rozchód towarów			
4	Nadzór nad dostawami			
5	Przestrzeganie przez kucharzy i kelnerów HACCP			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy technolog żywienia	
1	Poziom wykształcenia	Średnie (technik żywienia i usług gastronomicznych, dietetyka)
2	Doświadczenie zawodowe	2–3 lata
3	Dodatkowe badania (poza podstawowymi)	Badania sanepidu do pracy w kontakcie z żywnością (książeczka)
4	Dodatkowe kwalifikacje – kursy (np. prawo jazdy, SEP do 1 kV itp.)	Prawo jazdy kategorii B

## Część 3. Kompetencje absolwentów szkół zawodowych w ocenie wielkopolskich pracodawców

*Kompetencje absolwentów szkół zawodowych zostały przedstawione w formie:*

- 1) Profilu umiejętności i kompetencji absolwenta;*
- 2) Wykazu efektów kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie;*
- 3) Profilu kompetencji personalnych i społecznych.*

*Każdy z elementów składowych profilu kompetencji został poddany ocenie pod kątem jego istotności z punktu widzenia potrzeb pracodawców oraz poziomu przygotowania absolwenta szkoły zawodowej do jego wykonywania.*

## 1. Ocena profilu umiejętności i kompetencji oraz poziomu przygotowania absolwenta do ich wykonywania

Lp.	Profil umiejętności i kompetencji absolwenta	Ocena istotności elementów profilu z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania elementów profilu (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Przestrzega procedur zapewniających jakość usług i bezpieczeństwo zdrowotne żywności			3,1		
					4,1	
2	Planuje jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i ocenia sposób żywienia				4,1	
				3,1		
3	Stosuje zasady racjonalnej gospodarki żywnością				4,3	
				3,2		
4	Ocena żywność na etapie magazynowania, procesu technologicznego i ekspedycji				4,0	
					3,6	
5	Dobiera i użytkuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w zakładach gastronomicznych				4,0	
					3,5	
6	Planuje i monitoruje proces produkcji potraw i napojów				4,0	
					3,6	
7	Przechowuje surowce, półprodukty i wyroby kulinarne				3,5	
				2,9		
8	Przygotowuje, porcuje i dekoruje potrawy i napoje zgodnie z recepturą				3,5	
					4,1	
9	Przygotowuje oferty i prowadzi promocję oraz sprzedaż usług gastronomicznych				3,5	
					3,5	
10	Wykonuje czynności związane z planowaniem i realizacją usług gastronomicznych				4,3	
				3,1		
11	Stosuje specjalistyczne programy komputerowe do wykonywania zadań				4,0	
				2,9		
12	Przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii				3,9	
					4,0	

Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania

Lp.	Profil umiejętności i kompetencji absolwenta	Ocena istotności elementów profilu z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania elementów profilu (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
13	Udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia				3,5	
					3,5	
14	Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, prawa pracy oraz ochrony danych osobowych			2,6		
					3,5	
15	Posługuje się językiem obcym oraz korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji				3,6	
				3,4		
16	Organizuje pracę małego zespołu				3,6	
				3,4		



## 2. Ocena efektów kształcenia zawodowego (wiedzy i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/ wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
<b>KWALIFIKACJA TG.07. Sporządzanie potraw i napojów</b>						
<b>Grupa efektów kształcenia: Przechowywanie żywności</b>						
1	Ocenia żywność pod względem towaroznawczym				3,8	
					3,5	
2	Klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej			2,8		4,8
3	Przestrzega zasad oceny jakościowej żywności				4,5	
					3,7	
4	Dobiera warunki do przechowywania żywności					4,6
					3,9	
5	Rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności				3,8	
				3,0		
6	Rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności				3,8	
				2,9		
7	Dobiera metody utrwalania żywności				4,3	
				2,8		
8	Rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych				4,3	
			2,3			
9	Użytkuje urządzenia do przechowywania żywności					4,5
					3,0	
<b>Grupa efektów kształcenia: Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów</b>						
10	Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego				3,8	
				3,0		
11	Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności				4,4	
				3,0		

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/ wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
12	Stosuje receptury gastronomiczne			3,5	4,4	
13	Rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów				4,2	
					3,6	
14	Dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów				3,9	
				3,3		
15	Sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje				3,9	
					3,5	
16	Przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością				4,4	
				3,2		
17	Rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów				4,5	
				3,4		
18	Rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów				4,5	
				3,4		
19	Użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów				4,4	
				3,3		
20	Ocenia organoleptycznie żywność				4,2	
				3,1		
21	Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów				4,5	
				3,1		
22	Porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje				3,8	
				2,6		
23	Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i> ), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i> ) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> )					4,7
				2,9		

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności kompetencji personalnych i społecznych z punktu widzenia pracodawców							
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5			
		Ocena przez pracodawców poziomu nabytych przez absolwenta kompetencji personalnych i społecznych (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)							
					1	2	3	4	5
<b>KWALIFIKACJA TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</b>									
<b>Grupa efektów kształcenia: Planowanie i ocena żywienia</b>									
24	Klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła				4,5				
				2,4					
25	Wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka				4,5				
				2,6					
26	Charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka							4,6	
				3,0					
27	Przestrzega norm i zasad planowania żywienia				4,5				
				2,6					
28	Planuje posiłki oraz układu jadłospisy				4,2				
				2,8					
29	Przestrzega zasad zamienności produktów				4,5				
				3,0					
30	Oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw				4,2				
				2,8					
31	Stosuje metody oceny sposobów żywienia				4,1				
				2,6					
32	Ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia				4,2				
				3,0					
33	Korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia				4,4				
				3,0					
34	Rozróżnia alternatywne sposoby żywienia				4,2				
				2,8					
35	Rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia				4,2				
				2,8					

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności kompetencji personalnych i społecznych z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu nabytych przez absolwenta kompetencji personalnych i społecznych (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
36	Określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia				4,3	
				2,6		
<b>Grupa efektów kształcenia: Organizowanie produkcji gastronomicznej</b>						
37	Przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów					4,8
				3,2		
38	Planuje produkcję potraw i napojów					4,6
				3,2		
39	Kontroluje procesy produkcji potraw i napojów				4,4	
				2,6		
40	Ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów					4,8
			2,4			
41	Rozróżnia rodzaje kart menu					4,8
				2,8		
42	Opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw				4,4	
				2,4		
43	Oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty				4,4	
				2,6		
44	Sporządza kalkulację cen potraw i napojów				4,5	
				2,8		
45	Opracowuje receptury gastronomiczne				4,5	
				2,6		
46	Korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej					4,6
				3,2		
<b>Grupa efektów kształcenia: Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych</b>						
47	Klasyfikuje usługi gastronomiczne				4,0	
				2,4		
48	Przygotowuje oferty usług gastronomicznych				2,7	
				3,1		

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności kompetencji personalnych i społecznych z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu nabytych przez absolwenta kompetencji personalnych i społecznych (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
49	Kalkuluje koszty usług gastronomicznych				3,9	
				3,2		
50	Planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych				3,8	
				2,1		
51	Prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych				3,8	
				2,0		
52	Planuje usługi gastronomiczne				3,8	
				2,1		
53	Dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych				4,4	
				2,1		
54	Przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych				4,2	
				2,3		
55	Dobiera zastawę i bieliznę stołową				4,4	
				2,1		
56	Dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych				4,2	
				2,3		
57	Użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych				4,4	
				3,0		
58	Wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych				4,4	
				3,0		
59	Korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych				4,5	
				3,0		



### 3. Ocena kompetencji personalnych i społecznych oraz poziomu ich opanowania przez absolwentów szkół zawodowych

Lp.	Kompetencje personalne i społeczne	Ocena istotności kompetencji personalnych i społecznych z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu nabytych przez absolwenta kompetencji personalnych i społecznych (gdzie: 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany)				
		1	2	3	4	5
1	Przestrzeganie zasad kultury i etyki					4,6
					3,6	
2	Kreatywność i konsekwencja w realizacji zadań				4,3	
				3,3		
3	Planowanie działania i zarządzanie czasem				4,2	
				3,1		
4	Przewidywanie skutków podejmowanych działań				4,1	
				3,4		
5	Ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania				4,5	
				3,4		
6	Otwartość na zmiany				4,5	
				3,4		
7	Stosowanie technik radzenia sobie ze stresem				4,0	
				3,3		
8	Aktualizacja wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych				4,0	
					3,8	
9	Przestrzeganie tajemnicy zawodowej					4,8
					3,8	
10	Negocjowanie warunków porozumień			3,0		
				3,4		
11	Komunikatywność				4,0	
					3,6	
12	Stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów			3,4		
				3,0		
13	Współpraca w zespole				4,5	
					4,0	

## Źródła

1. Internetowe narzędzie doradztwa zawodowego w szkole: [www.mapakarier.org](http://www.mapakarier.org), dostęp: 06.04.2018.
2. Opisy zawodu z MRPiPS (dla zawodów, które występują również w KZIS dla rynku pracy): <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow/>, dostęp: 06.04.2018.
3. Podstawa programowa w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych: <https://www.ore.edu.pl/2017/03/podstawa-programowa-ksztalcenia-w-zawodach/>, dostęp: 06.04.2018
4. Serwis Barometr Zawodów: [www.barometrzwodow.pl](http://www.barometrzwodow.pl), dostęp: 06.04.2018.
5. Serwis Ośrodka Rozwoju Edukacji: <https://www.ore.edu.pl/>, dostęp 06.04.2018.
6. Serwis Ośrodka Rozwoju Edukacji: [www.ore.edu.pl/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne](http://www.ore.edu.pl/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne), dostęp: 06.04.2018.
7. Serwis Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu: <http://www.irpoznan.com.pl/>, dostęp 06.04.2018.
8. Suplement do dyplomu w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych: <http://europass.org.pl/nowy-egzamin-zawodowy/>, dostęp: 06.04.2018.
9. Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>, dostęp 06.04.2018.

### Akty prawne:

1. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz.U. 2017, poz. 860).
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 marca 2017 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz.U. 2017 r., poz. 703).
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. 2017 r., poz. 622).

**Zdjęcia na stronie tytułowej zaczerpnięto z bazy darmowej grafiki PIXABAY, z wykorzystaniem zasobów udostępnianych na licencji Creative Commons CC0 <https://pixabay.com/pl>, dostęp 06.04.2018.**