

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji*

Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji*

3

Krótką charakterystyką kwalifikacji oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" jest gotowa do samodzielnego planowania i przygotowania potraw według podanej receptury, z zastosowaniem zasad zdrowego żywienia i nowoczesnych technik kulinarnych. W swojej pracy wykorzystuje zarówno typowy sprzęt kuchenny, jak i urządzenia stosowane w przygotowaniu posiłków zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia. Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie na stanowisku kucharza w różnego rodzaju lokalach gastronomicznych: restauracjach, pizzeriach, kompleksach gastronomicznych, fast foodach. Może również założyć własną działalność gospodarczą w branży gastronomicznej, np. w formie coraz bardziej popularnych food trucków. W orientacyjnym nakładzie pracy podano czas potrzebny na szkolenie. Szacowany dodatkowy czas pracy własnej wynosi 150 godzin. Orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji wynosi 3500 zł.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]*

160

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji*

Kwalifikacją mogą być zainteresowane przede wszystkim osoby dorosłe, które: ● pracują w branży gastronomicznej a nie mają formalnie potwierdzonych kwalifikacji; ● chcą przekwalifikować się i rozpocząć pracę w branży gastronomicznej; ● zajmują się pozaprofesjonalnie przygotowaniem potraw i są zainteresowane potwierdzeniem swoich kwalifikacji. Kwalifikacja kierowana jest również do wszystkich osób wchodzących na rynek pracy, którzy poszukują atrakcyjnej rynkowo kwalifikacji pozwalającej zdobywać miejsca pracy w

rozwijającej się branży gastronomicznej, ze szczególnym uwzględnieniem nowych trendów żywieniowych i kuchni regionalnych.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Lista

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji*

Osoba przystępująca do walidacji musi ukończyć gimnazjum lub ośmioletnią szkołę podstawową (posiadać kwalifikację pełną na poziomie 2 PRK, zgodnie z art. 8 ustawy o ZSK).

Zapotrzebowanie na kwalifikację*

Z danych GUS zawartych w „Małym Roczniku Statystycznym Polski 2017” wynika, że liczba placówek gastronomicznych w Polsce wzrosła w 2016 roku o 853, zaś ogólna liczba punktów gastronomicznych w ubiegłym roku wynosiła 69195. Tendencję wzrostową obserwuje się w szczególności w liczbie klasycznych restauracji, których jest więcej w 2016 roku w stosunku do 2015 o 1229. Według raportu PMR Research „Rynek HoReCa w Polsce 2017. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2017-2022” rynek sektora hotelarskiego oraz gastronomicznego (HoReCa) w Polsce jest wart 26,7 mld zł i rośnie o 7% rok do roku. Dla rozwoju branży nie bez znaczenia jest zmiana stylu życia Polaków oraz poprawa sytuacji materialnej wynikająca z programu 500+. Z danych opublikowanych w raporcie „Rynek gastronomiczny 2017” wynika, że w grupach wiekowych 15-19 oraz 20-29 lat aż 85% osób korzysta z gastronomii. 54% osób w wieku 15+ deklaruje, że korzysta z gastronomii min. raz w roku. W stosunku do 2015 roku nastąpił w tej grupie wzrost o 8%. Wyniki przeprowadzonego raportu „Polska na Talerzu 2017” pokazują, że konsumenci cenią sobie wysoką jakość dań (62% respondentów) i to ona ma kluczowe znaczenie dla podejmowania decyzji o wyborze lokalu gastronomicznego. Wśród rodzajów kuchni najczęściej wybieranych przez Polaków na pierwszym miejscu znajduje się kuchnia włoska (81%), następnie kuchnia polska (80%) oraz amerykańska (63%). Coraz większym wyzwaniem dla gastronomii jest zmiana przyzwyczajeń gości. Zauważa się większe wymagania odnośnie oferty restauracyjnej spełniającej wymagania klientów na diecie, co związane jest bezpośrednio z rosnącą świadomością społeczeństwa w kwestii zdrowego stylu życia. Jak pokazuje badanie PMR Research 13% Polaków przyznaje się do stosowania określonej diety, głównie kobiet i osób po 55 roku życia. Dietę typowo odchudzającą w deklarowanej grupie stosuje 16% badanych, zaś diety wykluczające (weganizm, dieta bezglutenowa, bezlaktozowa itp.) 9% ankietowanych. Z kolei według raportu „Polska na Talerzu 2016” w latach 2015-2016 liczba konsumentów skłonnych do spróbowania eksperymentalnych dań osiągnęła 47% i tendencja jest nadal wzrostowa. Wegański serwis internetowy Happy Cow sporządził listę 10 najbardziej prowegańskich miast na świecie w 2016 roku. Na trzecim miejscu rankingu uplasowała się Warszawa z 38 restauracjami wegańskimi, wyprzedzona jedynie przez Berlin i Los Angeles. Za rosnącą branżą w parze idzie zapotrzebowanie na wykwalifikowanych pracowników branży gastronomicznej. Z badania „Barometr zawodów 1017” wynika, że wśród zawodów deficytowych znajdują się zarówno kucharze, jak i szefowie kuchni. Kwalifikacja „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” odpowiada na zapotrzebowanie rynkowe zarówno w zakresie deficytu specjalistów, jak i poprzez uwzględnienie w kwalifikacji elementów kuchni świata oraz zasad i technik sprzyjających zdrowemu odżywianiu.

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się*

Kwalifikacja Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia nie zawiera żadnych wspólnych zestawów efektów uczenia się z innymi kwalifikacjami cząstkowymi z obszaru gastronomii. Jednak, kwalifikacje o zbliżonym charakterze TG.07 Sporządzanie potraw i napojów, mogą posiadać podobne pojedyncze umiejętności. Kwalifikacja Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia różni się jednak istotnie od kwalifikacji "TG.07 Sporządzanie potraw i napojów" następującymi elementami: - W kwalifikacji "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" walidowana jest znajomość nowoczesnych technik kulinarnych (np. poszukiwanego przez pracodawców sous vide) - W kwalifikacji "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" wymagana jest znajomość technik i produktów typowych dla kuchni śródziemnomorskiej, francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, azjatyckiej i wegańskiej - W kwalifikacji "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" wymagana jest wiedza o alergenach w żywności oraz o wymogach kuchni lekkostrawnej - W kwalifikacji "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" nie zawarto umiejętności dotyczących przygotowywania napojów i deserów, ponieważ aktualnie na rynku gastronomicznym są to odrębne kwalifikacje.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w: - wszelkiego rodzaju lokalach gastronomicznych (restauracjach, pizzeriach, kompleksach gastronomicznych, fast foodach); - restauracjach i punktach gastronomicznych oferujących kuchnię świata oraz kuchnię wyłączone. Może również założyć własną działalność gospodarczą w branży gastronomicznej, np. w formie coraz bardziej popularnych food trucków.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację*

1. Etap weryfikacji 1.1. Metody Weryfikacja składa się z dwóch etapów: egzaminu teoretycznego (testu wiedzy) i egzaminu praktycznego. Test wiedzy przeprowadzany jest w elektronicznym systemie w ośrodku egzaminacyjnym. Osobie egzaminowanej podczas rozwiązywania testu nie wolno korzystać z innych aplikacji (w tym otwierać stron internetowych) niż system do przeprowadzania egzaminu. W części praktycznej dopuszcza się zastosowanie następujących metod weryfikacji: symulacja, rozmowa z komisją. 1.2. Zasoby kadrowe W procesie weryfikacji biorą udział: ● operator systemu egzaminacyjnego, który organizuje zaplecze techniczne do przeprowadzenia weryfikacji i nadzoruje przebieg testu; ● komisja weryfikacyjna, składająca się z 2 egzaminatorów, która przeprowadza część praktyczną egzaminu. Osoba będąca egzaminatorem może być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego. Operator systemu egzaminacyjnego musi posiadać: - wykształcenie minimum średnie, - znajomość obsługi komputera w zakresie uruchamiania oraz podstawowej obsługi systemu i zainstalowanych aplikacji, - umiejętność rozwiązywania problemów w sytuacji trudności z nawiązaniem lub zanikiem połączenia internetowego lub obsługą przeglądarki w zakresie kompatybilności z platformą egzaminacyjną. Weryfikację efektów uczenia się w części praktycznej prowadzi komisja weryfikacyjna, składająca się z min. 2 osób. Każdy członek komisji weryfikacyjnej musi: - posiadać kwalifikację pełną lub rynkową z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 4 PRK lub posiadać kwalifikację pełną lub rynkową z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 3 PRK i tytuł mistrza; - posiadać staż pracy minimum 3 lata w branży gastronomicznej na stanowisku szefa kuchni lub kucharza lub w prowadzeniu działalności gospodarczej z zakresu gastronomii/ lub posiadać doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z

obszaru gastronomii (minimum 300 godzin)/ lub posiadać uprawnienia instruktora praktycznej nauki zawodu; - stosować kryteria weryfikacji przypisane do efektów uczenia się dla opisywanej kwalifikacji oraz kryteria oceny formalnej i merytorycznej dowodów na posiadanie efektów uczenia się właściwych dla opisywanej kwalifikacji; - stosować zasady prowadzenia weryfikacji, a także różne metody weryfikacji efektów uczenia się, zgodnie z celami walidacji i zasadami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Instytucja certyfikująca musi stosować rozwiązania zapewniające rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. W szczególności istotne jest zapewnienie bezstronności osób przeprowadzających walidację m.in poprzez rozdział osobowy mający na celu zapobieganie konfliktowi interesów osób przeprowadzających walidację. Osoby te nie mogą weryfikować efektów uczenia się osób, które były przez nie przygotowywane do uzyskania kwalifikacji Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia. 1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne Instytucja prowadząca walidację musi zapewnić pracownię przygotowaną do przeprowadzania praktycznej części egzaminu, wyposażoną w: a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu zdających), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe; b) stanowiska przygotowywania potraw, wyposażone w: stół produkcyjny, kuchenkę z piekarnikiem, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestaw garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometr, wagę i miarki, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, bieliznę i zastawę stołową; c) zamrażarkę i chłodziarkę, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy, podgrzewacz do talerzy, pakowaczkę próżniową (jedna dla pięciu zdających) urządzenie do sous vide (jedno dla trzech zdających), urządzenia do gotowania na parze (liczba odpowiadająca połowie liczby zdających), naświetlacz do jaj, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Instytucja certyfikująca zapewnia 20 zestawów zawierających receptury dla każdej z potraw sporządzanych przez osobę poddawaną walidacji. Zestaw receptur musi zawierać łącznie składniki z wszystkich grup potraw wymienionych w "Zestawie umiejętności 1" tj. potrawy z warzyw lub ziemniaków lub grzybów, potrawy z owoców, potrawy z mleka i jego przetworów, potrawy z jaj, potrawy z mąki, potrawy z kasz, zupy lub sosy, potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza. Każdy zestaw receptur składa się z: ● receptury zupy lub przekąski, ● receptury dania głównego (z użyciem sosu jeśli w punkcie 1. wybrano recepturę przekąski). Każdy zestaw receptur musi zawierać przynajmniej jedną potrawę, której przygotowanie wymaga zastosowania techniki sous vide lub gotowania na parze. Komisja walidacyjna ma obowiązek przygotować co najmniej 20 zestawów receptur, do losowania dla osób przystępujących do weryfikacji z których przynajmniej 50% zawiera receptury z zastosowaniem techniki sous vide. Instytucja certyfikująca musi zapewnić bezstronną i niezależną procedurę odwoławczą, w ramach której osoby uczestniczące w procesie walidacji i certyfikacji, mają możliwość odwołania się od decyzji dotyczących spełnienia wymogów formalnych, samych egzaminów, a także decyzji kończącej walidację. W przypadku negatywnego wyniku walidacji instytucja prowadząca walidację jest zobowiązana przedstawić uzasadnienie decyzji. 2. Etapy identyfikowania i dokumentowania Nie określa się wymagań.

Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Sektorowa Rama Kwalifikacji dla sektora turystycznego (SRKT), Podrama GASTRONOMIA, poziom 3

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się*

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i

zasadami zdrowego żywienia” jest gotowa do samodzielnego planowania i przygotowania potraw według podanej receptury, z zastosowaniem zasad zdrowego żywienia i nowoczesnych technik kulinarnych. Samodzielnie przygotowuje typowe potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, mleka i jego przetworów, jaj, mąki, kasz, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza. Przygotowane potrawy serwuje według przyjętych zasad, zgodnie z nowoczesnymi trendami kulinarnymi. Stosuje wiedzę z zakresu przygotowywania potraw kuchni śródziemnomorskiej, francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, azjatyckiej i wegańskiej. Samodzielnie przygotowuje potrawy z zastosowaniem technik sous vide i gotowania na parze. Jest gotowy do przygotowywania potraw z wyłączeniem wskazanych alergenów lub składników ciężkostrawnych oraz zgodnie z zasadami filozofii “slow food”. W swojej pracy wykorzystuje zarówno typowy sprzęt kuchenny jak i urządzenia stosowane w przygotowaniu posiłków zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia. Wykonując zadania zawodowe stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii oraz przestrzega zasad HACCP, w tym GHP i GMP. Osoba posiadająca kwalifikację przyjmuje odpowiedzialność za wykonywane działania zawodowe.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji*

1

Nazwa zestawu*

Przygotowywanie i serwowanie typowych potraw

Poziom*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

100

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Planuje proces produkcyjny potraw

Kryteria weryfikacji*

- Charakteryzuje zasady magazynowania dla produktu podanego przez komisję; ●
- Charakteryzuje zasady obróbki wstępnej brudnej dla produktu podanego przez komisję; ●
- Charakteryzuje zasady obróbki wstępnej czystej dla produktu podanego przez komisję; ●
- Charakteryzuje zasady obróbki cieplnej dla produktu podanego przez komisję ●
- Sporządza plan procesu produkcyjnego przygotowywanej potrawy.

Efekt uczenia się

Sporządza potrawy z jaj oraz wykorzystuje właściwości jaj

Kryteria weryfikacji*

● Omawia sposoby oceny świeżości jaj; ● Wymienia typowe potrawy z jaj; ● Omawia właściwości jaj w przygotowaniu innych potraw; ● Przygotowuje potrawę z zastosowaniem jaj zgodnie z podaną recepturą; ● Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; ● Komponuje potrawę w dobranym naczyniu; ● Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

Efekt uczenia się

Sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza

Kryteria weryfikacji*

● Wymienia tusze zwierząt rzeźnych; ● Wymienia tuszki drobiowe; ● Wymienia ryby stosowane do sporządzania potraw; ● Wymienia rodzaje owoców morza; ● Wymienia potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza; ● Omawia metody obróbki cieplnej mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza; ● Przygotowuje potrawę z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych lub drobiu lub ryb lub owoców morza zgodnie z podaną recepturą; ● Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; ● Komponuje potrawę w dobranym naczyniu; ● Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

Efekt uczenia się

Sporządza potrawy z mleka i jego przetworów

Kryteria weryfikacji*

● Omawia zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji potraw; ● Wymienia potrawy z mleka i przetworów mlecznych; ● Przygotowuje potrawę z zastosowaniem mleka i przetworów mlecznych zgodnie z podaną recepturą; ● Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; ● Komponuje potrawę w dobranym naczyniu; ● Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

Efekt uczenia się

Sporządza potrawy z owoców

Kryteria weryfikacji*

● Wymienia potrawy z owoców; ● Omawia obróbkę wstępną owoców; ● Przygotowuje potrawę z zastosowaniem owoców zgodnie z podaną recepturą; ● Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; ● Komponuje potrawę w dobranym naczyniu; ● Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

Efekt uczenia się

Sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów

Kryteria weryfikacji*

● Wymienia grupy warzyw i przyporządkowuje do nich właściwe warzywa; ● Wymienia grzyby wykorzystywane w produkcji potraw ● Rozróżnia urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, ziemniaków i grzybów; ● Wymienia przykładowe potrawy z warzyw, ziemniaków i grzybów; ● Przygotowuje danie z zastosowaniem warzyw lub ziemniaków lub grzybów

zgodnie z podaną recepturą; ● Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; ● Komponuje potrawę w dobranym naczyniu; ● Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

Efekt uczenia się

Sporządza potrawy z zastosowaniem kasz

Kryteria weryfikacji*

● Wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem kasz; ● Omawia sposoby przeprowadzenia obróbki cieplnej kasz; ● Przygotowuje potrawę z zastosowaniem kaszy zgodnie z podaną recepturą; ● Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; ● Komponuje potrawę w dobranym naczyniu; ● Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

Efekt uczenia się

Sporządza potrawy z zastosowaniem mąki

Kryteria weryfikacji*

● Charakteryzuje sposoby zagęszczanie potraw mąką (np. zawiesina, zasmażka, podprawa); ● Wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem mąki (np. makarony, kluski, ciasta ziemniaczane); ● Przygotowuje potrawę z zastosowaniem mąki zgodnie z podaną recepturą; ● Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; ● Komponuje potrawę w dobranym naczyniu; ● Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

Efekt uczenia się

Sporządza zupy i sosy

Kryteria weryfikacji*

● Wymienia rodzaje wywarów; ● Omawia zasady przyrządzania sosów; ● Przygotowuje zupę lub sos zgodnie z podaną recepturą; ● Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; ● Komponuje potrawę w dobranym naczyniu; ● Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.

Efekt uczenia się

Stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce

Kryteria weryfikacji*

● Odczytuje zasady sporządzania potrawy z receptury; ● Na podstawie receptury dobiera surowce do przyrządzania potraw; ● Oblicza i odmierza ilości składników w stosunku do receptury i zamówienia.

Numer zestawu w kwalifikacji*

2

Nazwa zestawu*

Stosowanie wiedzy kulinarnej i nowoczesnych trendów rynkowych w sporządzaniu i serwowaniu potraw

Poziom*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

40

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Charakteryzuje produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne

Kryteria weryfikacji*

● Wymienia alergeny występujące w produktach żywnościowych; ● Wymienia produkty zawierające laktozę, gluten i wskazuje potencjalne zamienniki produktów; ● Wymienia produkty ciężkostrawne.

Efekt uczenia się

Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw kuchni azjatyckiej

Kryteria weryfikacji*

● Omawia zasady sporządzania potraw z zakresu kuchni azjatyckiej; ● Wymienia charakterystyczne produkty wykorzystywane w kuchni azjatyckiej.

Efekt uczenia się

Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw kuchni francuskiej

Kryteria weryfikacji*

● Omawia zasady sporządzania potraw z zakresu kuchni francuskiej ; ● Wymienia charakterystyczne produkty wykorzystywane w kuchni francuskiej.

Efekt uczenia się

Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw kuchni rosyjskiej

Kryteria weryfikacji*

● Omawia zasady sporządzania potraw z zakresu kuchni rosyjskiej; ● Wymienia charakterystyczne produkty wykorzystywane w kuchni rosyjskiej.

Efekt uczenia się

Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw kuchni śródziemnomorskiej

Kryteria weryfikacji*

● Omawia zasady sporządzania potraw z zakresu kuchni śródziemnomorskiej; ● Wymienia charakterystyczne produkty wykorzystywane w kuchni śródziemnomorskiej.

Efekt uczenia się

Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw kuchni węgierskiej

Kryteria weryfikacji*

● Wymienia i omawia zasady sporządzania potraw z zakresu kuchni węgierskiej; ● Wymienia charakterystyczne produkty wykorzystywane w kuchni węgierskiej.

Efekt uczenia się

Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw zgodnych z filozofią "slow food"

Kryteria weryfikacji*

● Omawia zasady sporządzania potraw z zakresu kuchni "slow food"; ● Wymienia charakterystyczne tradycyjne produkty regionalne dla wybranego przez siebie regionu.

Efekt uczenia się

Charakteryzuje zasady sporządzania potraw kuchni wegańskiej

Kryteria weryfikacji*

● Omawia zasady sporządzania potraw z zakresu kuchni wegańskiej; ● Wymienia charakterystyczne produkty wykorzystywane w kuchni wegańskiej.

Efekt uczenia się

Sporządza potrawy, stosując techniki kulinarne sprzyjające zdrowemu żywieniu

Kryteria weryfikacji*

● Omawia zasady przygotowania poszczególnych grup produktów sprzyjające zachowaniu ich prozdrowotnych właściwości; ● Omawia sposób obsługi urządzeń wykorzystywanych w technice sous vide; ● Omawia zasady stosowania techniki sous vide dla poszczególnych grup produktów; ● Omawia zasady gotowania na parze dla poszczególnych grup produktów oraz zasady ich łączenia. ● Demonstruje technikę gotowania sous vide lub technikę gotowania na parze.

Numer zestawu w kwalifikacji*

3

Nazwa zestawu*

Posługiwanie się zasadami BHP w gastronomii oraz przestrzeganie procedur bezpieczeństwa zdrowotnego potraw

Poziom*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

20

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Przestrzega zasad HACCP (System Analizy Kontroli i Krytycznych Punktów Kontroli), w tym: GHP (dobra praktyka higieniczna) i GMP (dobra praktyka produkcyjna)

Kryteria weryfikacji*

● Podczas sporządzania potraw stosuje się do wszystkich obowiązujących zasad z zakresu HACCP, GHP i GMP; ● Wymienia rodzaje procedur wewnętrznych lokalu gastronomicznego, z którymi musi się zapoznać przed rozpoczęciem pracy .

Efekt uczenia się

Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym

Kryteria weryfikacji*

● Przygotowuje potrawy, korzystając z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i wykorzystywanych produktów; ● Omawia układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego; ● Omawia rodzaje i przeznaczenie urządzeń chłodniczych i urządzeń do mycia naczyń.

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca*

Fundacja VCC

Minister właściwy*

Ministerstwo Sportu i Turystyki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności*

Certyfikat ważny bezterminowo

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji*

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji*

Nie dotyczy

Kod dziedziny kształcenia*

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienia

Kod PKD*

56.10.A - Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	KRS rejestr przedsiębiorców
2	KRS rejestr stowarzyszeń
3	Potwierdzenie płatności
4	Statut
5	ZRK_FKU_Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia
6	ZRK_FKU_Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia



Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji rynkowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.

Dane o podmiocie, który złożył wniosek

Fundacja VCC

Siedziba i adres: Nałęczowska 30, 20-701 Lublin

NIP: 7123281299

REGON: 061608116

Numer KRS: 0000479551

Reprezentacja: Radosław Panas - Prezes Zarządu, Edyta Migalka - Dyrektor ds. komunikacji

Adres elektroniczny osoby wnoszącej wniosek: edyta.migalka@vccsystem.eu