

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji*

Przygotowanie i wypiekanie pizzy

Skrót nazwy

Pizzerman

Rodzaj kwalifikacji*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji*

3

Krótką charakterystyka kwalifikacji, obejmująca informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku w restauracji. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem składników oraz wypiekiem pizzy. Posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu, procesu wypieku. W trakcie pracy posługuje się akcesoriami niezbędnymi na stanowisku pracy. Osoba posiadająca kwalifikację wykorzystuje znajomość trendów żywieniowych oraz wprowadza innowacje, które bezpośrednio mogą wpływać na zadowalający poziom oferowanych usług. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” stosuje się do zasad savoir-vivre. Współpracuje z właścicielem restauracji oraz szefem kuchni. Stosuje metody wpływania na własny rozwój zawodowy. Może podjąć pracę w restauracjach, pizzeriach lub punktach sprzedaży jedzenia na wynos np: food truckach. Po zdobyciu dodatkowych kwalifikacji osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie gastronomii. Orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji wynosi 2650 PLN brutto.

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

192

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji*

Kwalifikacja jest kierowana w szczególności do absolwentów: ● szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; ● szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim; ● szkół

ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym; ● liceów ogólnokształcących. Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji to: ● studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym; ● osoby posiadające kompetencje lecz nieposiadające potwierdzonych kwalifikacji, ● osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.; ● osoby prowadzące turystykę

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak

Lista

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

Brak

Zapotrzebowanie na kwalifikację*

W 2018 r. portal internetowy Pizzaportal.pl opracował pionierską analizę preferencji Polaków w zakresie zamawiania jedzenia z dostawą do domu. Z analizy wynika, że spośród wszystkich restauracji korzystających z pośrednictwa portalu, aż 53% oferuje dania kuchni włoskiej (najwięcej spośród wszystkich rodzajów kuchni światowej). Co więcej, pomimo tego, że w ofercie serwisu PizzaPortal.pl znajdują się propozycje z różnych kuchni świata, Polacy nadal najchętniej zamawiają dania włoskie (łącznie zamówienia kuchni włoskiej stanowią aż 55% wszystkich zamówień realizowanych przez portal). Wśród dań kuchni włoskiej najpopularniejszym daniem pozostaje niezmiennie pizza. (1) Statystyki opublikowane przez portal pokazują, że Polacy najchętniej tworzą własne kombinacje składników, natomiast spośród standardowych pizz największą popularnością cieszy się tradycyjna Margherita. Informacje przedstawione przez PizzaPortal.pl potwierdzają statystyki opublikowane przez Główny Urząd Statystyczny. Z danych GUS wynika, że od 2013 do 2016 roku miesięczne wydatki gospodarstw domowych na pizzę wzrosły o 20 procent. To znacznie większy wzrost niż w przypadku makaronów (wzrost o 5%) oraz pieczywa (wzrost o 1,4%). Łącznie aż 96% ankietowanych Polaków przyznaje się do jedzenia pizzy. (2) Firma badawcza Euromonitor International szacuje, że pizzerie w Polsce sprzedają rocznie pizzę o wartości niemal 700 mln euro, czyli niemal 3 mld PLN, co plasuje nasz kraj wśród liderów spożycia tego dania w Europie. Z kolei firma Mintel dostrzegła, że w 2015 r. 4% wszystkich nowych pizz wprowadzanych do obrotu na świecie miało swoją premierę w Polsce, co uplasowało nasz kraj na ósmym miejscu w rankingu dziesięciu najbardziej innowacyjnych rynków pizzy na świecie. (3) Stale rosnący popyt wpływa stymulująco na podaż, zauważalny jest trend związany z powstawaniem nowych restauracji specjalizujących się w przyrządzaniu pizzy. W 2015 r. szacowano, że w całej Polsce jest ich ponad 4 tys. Wskaźnikiem obrazującym obecne zagęszczenie lokali serwujących pizzę w polskich miastach jest Pizza Index (PI) przygotowywany przez firmę Stava. Z najnowszych danych (stan na kwiecień 2018) wynika, że w miastach pow. 300 tys. mieszkańców średni PI kształtuje się na poziomie 4 tys. osób przypadających na jedną pizzerię. Do czołówki miast o największym zagęszczeniu należy Jelenia Góra (1643 osoby przypadające na jedną pizzerię), Kielce (2326 osób) oraz Łomżę (2326 osób). Duża konkurencja wśród podmiotów zajmujących się przygotowaniem pizzy i walka o potencjalnych klientów wymuszają ciągły rozwój i profesjonalizację produkcji tego dania. Przekłada się to na rosnący popyt na specjalistów w zakresie przygotowania pizzy (tzw. pizzermanów), którzy będą charakteryzowali się nie tylko podstawowymi zdolnościami kulinarnymi, lecz również wiedzą na temat poszczególnych składników (podstawy towaroznawstwa, zwłaszcza w kontekście drożdży,

mąki, serów i pomidorów), znajomością technik wypieku ciasta oraz umiejętnością obsługi profesjonalnych maszyn niezbędnych do produkcji pizzy. Ponadto biorąc pod uwagę zainteresowanie Polaków nowymi rodzajami pizzy (jak wskazano powyżej – własne kompozycje są najbardziej popularnym rodzajem zamawianym z dostawą), poszukiwaną umiejętnością będzie również innowacyjność w podejściu do produkcji pizzy (np. w zakresie kreatywnych nowych połączeń smaków, używanych składników itp.). Włączenie kwalifikacji „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji pozwoli na potwierdzenie posiadanych umiejętności przez osoby chcące realizować się jako pizzermani. Dzięki uzyskanym kwalifikacjom osoby te będą w stanie sprostać wyzwaniom związanym z dużą konkurencją na ciągle rozwijającym się rynku. Ponadto nabywając kwalifikacje będą one miały skuteczny wpływ na podwyższenie standardu obsługi gości, co przełoży się na realizację oczekiwań finansowych inwestorów, a także zwiększenia przejrzystości kompetencji przez klarowne określenie posiadanych umiejętności. Źródła danych:

1) <https://www.tulodz.pl/wiadomosci,lozdzianie-najwiekszymi-fanami-pizzy-w-polsce-jaka-jedza-najchetniej,wia5-3267-6567.html> 2)

<http://www.portalspozywczy.pl/horeca/wiadomosci/polacy-chetnie-siegaja-po-pizze,140404.html>

3) <http://www.portalspozywczy.pl/tagi/euromonitor-international,1010,84.html>

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

Kwalifikacja „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” wykazuje podobieństwa do kwalifikacji TG.07 „Sporządzanie potraw i napojów”. Wspólne efekty uczenia się dotyczą towaroznawstwa oraz przygotowania stanowiska pracy. W odniesieniu do kwalifikacji pełnej Kucharz, TG.07 „Sporządzanie potraw i napojów” jak i kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia. Kwalifikacja „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” potwierdza posiadanie odrębnej umiejętności związanej z przyrządzeniem tej konkretnej włoskiej potrawy, co wskazuje na zasadność utworzenia kwalifikacji rynkowej. W kwalifikacji „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” inaczej niż w kwalifikacji TG.07 nie zawarto efektów uczenia się związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej. Kwalifikacja „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” koncentruje się na wiedzy i umiejętnościach kucharskich dotyczących przygotowania pizzy.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto osoba posiadająca kwalifikację może być zatrudniona przy obsłudze punktu lub stoiska przygotowania i wypiekania pizzy podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację*

1. Etap weryfikacji 1.1. Metody Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się następujące metody: - test teoretyczny; - obserwacja w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy) lub symulowanych połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją); - analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją). W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się stosuje się test teoretyczny lub analizę dowodów i deklaracji połączoną z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją). Całość lub część efektów uczenia się może być sprawdzona za pomocą metody analizy dowodów i deklaracji. Każdorazowo metoda analizy dowodów i deklaracji musi być połączona z wywiadem swobodnym (rozmową z komisją) Do dopuszczalnych dowodów zalicza się np.: Zaświadczenie ukończenia branżowego

kursu akredytowanego lub kwalifikacyjnego, potwierdzonego Świadectwem Czeladniczym lub Mistrzowskim, potwierdzenie udziału jako finalista lub juror w konkursach o zasięgu min. ogólnopolskim organizowanych przez szkoły, stowarzyszenia i firmy branżowe, potwierdzone wprowadzenie branżowych rozwiązań nowatorskich opartych na usługach doradczych lub stażach zawodowych w innych placówkach tej samej branży, potwierdzone wdrożenie nowych form prezentacji wcześniej nie stosowanych w ramach przygotowania pizzy. Druga część weryfikacji obejmuje zadanie praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji. Obserwacja w miejscu pracy lub obserwacja w warunkach symulowanych musi być każdorazowo połączona z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany).

1.2. Zasoby kadrowe Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków. Członkowie komisji muszą spełniać warunki: - co najmniej jeden posiada 10 letnie doświadczenie w branży gastronomicznej, w tym udokumentowane minimum 2 letnie doświadczenie na stanowisku pracy związanym z przygotowaniem i wypiekaniami pizzy. - co najmniej jeden posiada udokumentowane minimum 5 letnie doświadczenie w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych z branży gastronomiczno-hotelarskiej.

1.3 Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne W razie stosowania metody obserwacji w warunkach symulowanych, instytucja certyfikująca zapewnia: - dostęp do komputera z systemem zarządzania dla lokali gastronomicznych. - pomieszczenie spełniające warunki kuchni w zakładach żywienia zbiorowego; - sprzęt niezbędny do przygotowania pizzy w tym: piec, naczynia, akcesoria kuchenne, dzieże do wyrobu i rozrostu ciasta, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze, etc. - surowce do wyrobu pizzy, w tym: różne rodzaje mąki, sera, przyprawy, dodatki, surowce do wyrobu sosów, różne rodzaje tłuszczu spożywczych.

2. Etapy identyfikowania i dokumentowania Nie określa się wymagań dot. etapów identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

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

Sektorowa Rama Kwalifikacji w sektorze turystyka dla branży: podramo Gastronomia – 3

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się*

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku w restauracji. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem składników oraz wypiekaniami pizzy. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu, procesu wypieku. W swojej pracy korzysta z akcesoriów niezbędnych na stanowisku pracy. Wykorzystuje znajomość trendów żywieniowych i na ich podstawie wprowadza innowacje do receptur. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” stosuje się do zasad savoir-vivre oraz zasad etyki. Współpracuje z właścicielem restauracji oraz szefem kuchni. Stosuje różnorodne metody wpływania na własny rozwój zawodowy. W pracy stosuje zasady BHP, dobrej praktyki higienicznej, ppoż oraz HACCP.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji*

1

Nazwa zestawu*

1. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności

Poziom PRK*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

32

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia*

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

01.Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy

Kryteria weryfikacji*

● posługuje się nazwami własnymi mąki importowanej przeznaczonej do wyrobu pizzy; ● omawia etapy produkcji oraz ich wpływ na typ uzyskanej mąki; ● omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki. ● charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast; ● wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta; ● określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki;

Efekt uczenia się

02.Rozpoznaje rodzaje serów

Kryteria weryfikacji*

● posługuje się nazwami własnymi produktów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy; ● wymienia rodzaje serów stosowanych do produkcji pizzy, ● określa różnice pomiędzy różnymi gatunkami sera; ● dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy.

Efekt uczenia się

03.Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta

Kryteria weryfikacji*

● omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta; ● wskazuje na różnice w zakresie zasady działania przy zastosowaniu drożdży suchych oraz świeżych; ● określa wpływ temperatury na drożdże oraz krzywą wyrastania ciasta;

Efekt uczenia się

04.Rozróżnia rodzaje pomidorów

Kryteria weryfikacji*

● wskazuje na różnice w zastosowaniu produktów importowanych i krajowych; ● charakteryzuje odmiany pomidorów i ich właściwości

Numer zestawu w kwalifikacji*

2

Nazwa zestawu*

2. Organizowanie stanowiska pracy

Poziom PRK*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

30

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia*

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji pizzy

Kryteria weryfikacji*

● rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy; ● przygotowuje maszyny i urządzenia niezbędne przy produkcji pizzy; ● rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy; ● wymienia niezbędne akcesoria na stanowisku pracy; ● omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznymi a piecem opalanym drewnem; ● korzysta z maszyn i urządzeń do wyrobu i wałkowania ciasta oraz maszyn rozdrabniających;

Efekt uczenia się

Przygotowuje stanowisko pracy („mise-en-place”)

Kryteria weryfikacji*

● stosuje zasady BHP, p.poż. oraz dobrej praktyki higienicznej na stanowisku pracy; ● utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca); ● określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku; ● kontroluje przydatność produktów do spożycia.

Efekt uczenia się

Współpracuje z innymi osobami przygotowującymi posiłki

Kryteria weryfikacji*

● posługuje się językiem branżowym charakterystycznym dla gastronomii; ● komunikuje się w zrozumiały sposób ze współpracownikami;

Numer zestawu w kwalifikacji*

3

Nazwa zestawu*

3. Przygotowanie ciasta oraz wypiekanie pizzy

Poziom PRK*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

110

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia*

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury lub tworzy nowe receptury

Kryteria weryfikacji*

● omawia receptury klasyczne np. neapolitańską, rzymską, amerykańską ● przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod inicjacji fermentacji np. „zakwas”, „podmłoda”, „biga”; ● określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta; ● formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem i wałkownicą;

Efekt uczenia się

Przygotowuje i wypieka pizzę

Kryteria weryfikacji*

● układa składniki; ● dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy; ● wypieka pizzę; ● prezentuje potrawę.

Efekt uczenia się

Przygotowuje składniki i sosy bazowe

Kryteria weryfikacji*

● przygotowuje tradycyjne i autorskie kompozycje sosów; ● obrabia składniki np. kroi, blanszuje, piecze, porcuje, sieka itp. ● wykorzystuje produkty świeże lub konserwowe w zależności od sezonu

Numer zestawu w kwalifikacji*

4

Nazwa zestawu*

4. Dbanie o rozwój i wizerunek zawodowy

Poziom PRK*

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

Dbą o wizerunek zawodowy

Kryteria weryfikacji*

● przedstawia zasad etyki i tajemnicy zawodowej. ● omawia zasady współpracy z właścicielem restauracji.

Efekt uczenia się

Planuje własny rozwój zawodowy

Kryteria weryfikacji*

● określa możliwości w zakresie dalszych szkoleń zawodowych; ● wymienia źródła wiedzy branżowej; ● omawia rolę staży zawodowych w pracy.

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca*

Agencja Promocji Pracy i Reklamy "Wschód" - Grzegorz Górnik

Minister właściwy*

Ministerstwo Sportu i Turystyki

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

Bezterminowo

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji*

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji*

Nie dotyczy

Kod dziedziny kształcenia*

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD*

56.10.A - Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	PRZELEW „PIZZERMAN” - PRZYGOTOWANIE I WYPIEKANIE PIZZY
2	ZRK_FKU_Pizzerman
3	ZRK_FKU_Pizzerman
4	ZRK_FKU_Pizzerman
5	ZRK_FKU_Pizzerman
6	ZRK_FKU_Pizzerman



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

Agencja Promocji Pracy i Reklamy "Wschód" - Grzegorz Górnik, Grzegorz Górnik

Adres zamieszkania: Piłsudskiego 37A, 24-100 Puławy

Adres do doręczeń: ,

NIP: 7161555103

REGON: 431426426

Numer KRS: 7161555103

Reprezentacja: Grzegorz Górnik

Adres elektroniczny osoby wnoszącej wniosek: grzegorz.gornik@wp.pl