Załącznik nr 1 do procedury

Przeprowadzenie konsultacji wniosku o włączenie kwalifikacji wolnorynkowej do ZSK ze środowiskami zainteresowanymi daną kwalifikacją

**FORMULARZ KONSULTACJI**

(nazwa kwalifikacji)

(art. 19 ust. 2 ustawy o ZSK)

Proponowany formularz ma charakter przykładowy i może być każdorazowo modyfikowany przez użytkownika stosownie do potrzeb.

Konsultacje ze środowiskami zainteresowanymi daną kwalifikacją wolnorynkową mają na celu:

* poinformowanie o rozpoczęciu prac związanych z włączeniem jej do ZSK,
* pozyskanie uwag tych środowisk na temat danej kwalifikacji, w tym uwag dotyczących celowości jej włączenia do ZSK,
* dostarczenie ministrowi argumentów do dokonania oceny celowości włączenia danej kwalifikacji wolnorynkowej do ZSK, a następnie do pozytywnego lub negatywnego rozpatrzenia wniosku o włączenie tej kwalifikacji do ZSK,
* doskonalenie opisu kwalifikacji, której dotyczy wniosek.

Wyniki konsultacji są przekazywane zespołowi ekspertów do analizy przed wydaniem opinii dotyczącej celowości włączenia danej kwalifikacji do ZSK.

| **Nazwa kwalifikacji, której dotyczy wniosek** | ***Przygotowywanie i serwowanie potraw bankietowych*** |
| --- | --- |
| **Minister właściwy prowadzący konsultacje** | *Minister Sportu i Turystyki* |
| **Osoba do kontaktu po stronie ministerstwa** | *Iwona Szałkowska (**Iwona.Szalkowska@msit.gov.pl* *tel. 22 26 63 404) główny specjalista w Departamencie Turystyki*  |
| **Podmiot zgłaszający uwagi** | *(wypełnia podmiot biorący udział w konsultacjach)* |
| **E-mail\*** | *(wypełnia podmiot biorący udział w konsultacjach)* |
| **Telefon\*** | *(wypełnia podmiot biorący udział w konsultacjach)* |

\* Pola nieobowiązkowe, jednak brak ich wypełnienia uniemożliwi ewentualny późniejszy kontakt ministerstwa z podmiotem.

**Instrukcja:**

1. Formularz konsultacji ma trzy części. Zadaniem podmiotu biorącego udział w konsultacjach jest wypełnienie wszystkich trzech części poprzez uzupełnienie pól z białym tłem.
2. W pierwszej części prosimy o odniesienie się do konkretnych pól we wniosku o włączenie kwalifikacji. Prosimy o odniesienie się do konkretnych zapisów we wniosku, umieszczenie rekomendacji dotyczących zmiany zapisów oraz uzasadnienie proponowanej zmiany.
3. W przypadku większej liczby uwag do konkretnych pól wniosku, prosimy o dodanie wierszy w tabeli.
4. W przypadku braku uwag do danego pola wniosku prosimy o wpisanie: brak uwag.
5. W drugiej części prosimy o wpisanie dodatkowych uwag szczegółowych, na które nie było miejsca w pierwszej części formularza.
6. W trzeciej części prosimy o podsumowanie uwag do wniosku (pole obowiązkowe).
7. W przypadku pytań bądź wątpliwości – prosimy o kontakt ze wskazaną powyżej osobą prowadzącą po stronie ministerstwa konsultacje wniosku ze środowiskami zainteresowanymi.
8. **UWAGI DO WYBRANYCH PÓL WNIOSKU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Nazwa kwalifikacji, skrót nazwy** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | Przygotowywanie i serwowanie potraw bankietowych |  |  |
| 2. | Preparing and serving banquet dishes |  |  |
| 3. | Kucharz bankietowy |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Podstawowe informacje o kwalifikacji** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowywanie i serwowanie potraw bankietowych” samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku w restauracji. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem składników oraz przygotowywaniem i serwowaniem potraw bankietowych. Posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik przygotowywania potraw bankietowych, procesów przyrządzania finger food, przygotowania przytawek i przekąsek, zup, dań głównych i deserów, dekoracji. 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 „Przygotowywanie i serwowanie potraw bankietowych” 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, salach weselnych, bankietowych lub punktach sprzedaży jedzenia na wynos. Po zdobyciu dodatkowych kwalifikacji osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie gastronomii.Grupa osób, do których kierowana jest kwalifikacja● absolwentów szkół o profilu gastronomicznym; ● absolwentów szkół o profilu hotelarskim; ● absolwentów szkół o profilu turystycznym; ● absolwentów liceów ogólnokształcących; ● studentów wyższych uczelni o profilach związanych z żywieniem i przetwarzaniem żywności; ● studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym; ● osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania potraw bankietowych, a nieposiadających formalnego ich potwierdzenia; ● osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp. ● osób prowadzących działalność turystyczną na obszarach wiejskich ● osób prowadzących sale bankietowe, okolicznościowe, domy weselne. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowywanie i serwowanie potraw bankietowych” samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem składników oraz przygotowywanie i serwowaniem potraw bankietowych. Posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik przygotowywania potraw bankietowych, procesów przyrządzania finger food, przygotowania przytawek i przekąsek, procesu dekoracji. W swojej pracy korzysta z akcesoriów niezbędnych na stanowisku pracy. Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowywanie i serwowanie potraw bankietowych” stosuje się do zasad etyki. W pracy stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i ochrony przeciwpożarowej. Dba o własny rozwój zawodowy. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Zestawy efektów uczenia się (w tym poszczególne efekty uczenia się w zestawach wraz z kryteriami weryfikacji ich osiągnięcia)** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | **Nazwa zestawu** 1Bezpieczeństwo i higiena pracy  **Nazwa efektu** 1  Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska  **Kryterium weryfikacji a**  posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska  **Kryterium weryfikacji b**wymienia zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska  **Kryterium weryfikacji c**  określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy  **Kryterium weryfikacji d**określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku  **Nazwa efektu 2**Charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska  **Kryterium weryfikacji** awymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska  **Kryterium weryfikacji b**wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska  **Nazwa efektu** 3Opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy   **Kryterium weryfikacji** awymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy   **Kryterium weryfikacji** bwymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy   **Kryterium weryfikacji** comawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy  **Nazwa efektu** 4Przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych   **Kryterium weryfikacji** arozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy  **Kryterium weryfikacji** bokreśla sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy  **Kryterium weryfikacji c**  określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe  **Kryterium weryfikacji d**stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa   **Kryterium weryfikacji e**stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów  **Nazwa efektu** 5  Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska  **Kryterium weryfikacji** **a**przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie  **Kryterium weryfikacji b**stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie  **Kryterium weryfikacji c**identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych  **Kryterium weryfikacji d**rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej  **Nazwa efektu 6**Przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska  **Kryterium weryfikacji a**przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej  **Kryterium weryfikacji b**przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy  **Kryterium weryfikacji c**utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy  **Nazwa efektu 7**Stosuje środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania zadań zawodowych  Kryteria weryfikacji**Kryterium weryfikacji a**rozróżnia środki ochrony indywidualnej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych  **Kryterium weryfikacji b**dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania  **Kryterium weryfikacji c**stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych  **Nazwa efektu** Określa rolę uk**8**ładu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego  **Kryterium weryfikacji a**rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny  **Kryterium weryfikacji b**opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej  **Kryterium weryfikacji c**wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym  **Kryterium weryfikacji d**zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw  **Nazwa zestawu 2**Podstawy żywienia i gastronomii  Efekty uczenia się**Nazwa efektu 1**Charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii  **Kryterium weryfikacji a**rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii  **Kryterium weryfikacji b**rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych  **Kryterium weryfikacji c**rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie  **Kryterium weryfikacji d**rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony  **Kryterium weryfikacji e**rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie  **Kryterium weryfikacji f**rozróżnia i nazywa owoce morza  **Kryterium weryfikacji g**rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa  **Kryterium weryfikacji h**rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)  **Kryterium weryfikacji i**rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb)  **Kryterium weryfikacji j**rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane)  **Kryterium weryfikacji k**rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe)  **Kryterium weryfikacji l**rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) **Kryterium weryfikacji m** określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw **Nazwa efektu 2**Ocenia jakość żywności **Kryterium weryfikacji a**ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia **Kryterium weryfikacji b** ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość **Nazwa efektu 3**Rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw **Kryterium weryfikacji a** określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki **Kryterium weryfikacji b** wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych **Nazwa efektu 4**Rozróżnia metody utrwalania żywności **Kryterium weryfikacji a** klasyfikuje metody utrwalania żywności **Kryterium weryfikacji b** opisuje metody utrwalania żywności **Kryterium weryfikacji c** wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności **Kryterium weryfikacji d** identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych **Nazwa efektu 5**Określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka **Kryterium weryfikacji a** opisuje składniki pokarmowe **Kryterium weryfikacji b** analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań **Kryterium weryfikacji c** ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań **Nazwa efektu 6**Planuje alternatywne sposoby żywienia **Kryterium weryfikacji a** rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym podstawowe diety: bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm **Kryterium weryfikacji b** komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami **Kryterium weryfikacji c** rozróżnia rodzaje alergenów i potrafi wyeliminować je z potrawy **Nazwa efektu 7** Rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw **Kryterium weryfikacji a** rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw **Kryterium weryfikacji b** rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacum, pacojet **Kryterium weryfikacji c** dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy **Nazwa efektu 8**Użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw **Kryterium weryfikacji a** rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii **Kryterium weryfikacji b** dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania **Nazwa efektu** **9** Charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań  **Kryterium weryfikacji a** rozróżnia drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw ze względu na jego zastosowanie  **Kryterium weryfikacji b** dobiera drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw **Nazwa efektu 10**Stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System**)** **Kryterium weryfikacji a** rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia **Kryterium weryfikacji b** rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw **Kryterium weryfikacji c** rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii **Kryterium weryfikacji d** przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii **Nazwa zestawu 3**Przyjmowanie i magazynowanie żywności **Nazwa efektu 1**Stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym **Kryterium weryfikacji a** rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym **Kryterium weryfikacji b** odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym **Kryterium weryfikacji c** porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami **Nazwa efektu 2**Przestrzega zasad oceny jakościowej żywności **Kryterium weryfikacji a** ocenia żywność pod względem jakościowym **Kryterium weryfikacji b** rozpoznaje wady jakościowe żywności **Nazwa efektu 3**Dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym **Kryterium weryfikacji a** klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność **Kryterium weryfikacji b** rozróżnia warunki przechowywania żywności  **Kryterium weryfikacji c** wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności **Nazwa efektu 4**Stosuje urządzenia do przechowywania żywności **Kryterium weryfikacji a** rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności **Kryterium weryfikacji b** dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności  **Nazwa efektu 5**Przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych **Kryterium weryfikacji a** rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo  **Kryterium weryfikacji b** przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym **Kryterium weryfikacji c** stosuje zasady FIFO (First In, First Out) **Kryterium weryfikacji d** wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności **Nazwa efektu 6**Przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania **Kryterium weryfikacji a** zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności **Kryterium weryfikacji b** rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności **Kryterium weryfikacji c** zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania **Kryterium weryfikacji d** przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej - GHP (Good Hygienic Practice) **Nazwa zestawu 4**Przygotowanie dań **Nazwa efektu 1**Stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii  **Kryterium weryfikacji a** rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych **Kryterium weryfikacji b** rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej **Nazwa efektu 2**Stosuje receptury gastronomiczne  **Kryterium weryfikacji a** rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy **Kryterium weryfikacji b** oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw **Kryterium weryfikacji c**odważa i odmierza składniki na podstawie receptur **Kryterium weryfikacji d** odważa i odmierza gramaturę porcji potraw **Kryterium weryfikacji** e szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) **Kryterium weryfikacji f** potrafi tworzyć receptury **Nazwa efektu 3**Stosuje metody i techniki przygotowania dań **Kryterium weryfikacji a**rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie  **Kryterium weryfikacji b** dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów **Kryterium weryfikacji c** dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze, sous-vide  **Kryterium weryfikacji d** przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności stosuje odpowiednie czynności zapobiegawcze **Nazwa efektu 4**Dobiera produkty do przygotowania dań **Kryterium weryfikacji a** wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie  **Kryterium weryfikacji b** wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie **Kryterium weryfikacji c** zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej **Nazwa efektu 5**Stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw **Kryterium weryfikacji a** dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy **Kryterium weryfikacji b** przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty **Kryterium weryfikacji c** komponuje klasyczne mieszanki przypraw **Nazwa efektu 6**Stosuje tłuszcze do przygotowania dań Kryteria weryfikacji**Kryterium weryfikacji a** wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania **Kryterium weryfikacji b** dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura **Kryterium weryfikacji c** rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej **Kryterium weryfikacji d** zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej **Nazwa efektu 7**Przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów **Kryterium weryfikacji a** kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki **Kryterium weryfikacji b** przygotowuje zupy **Kryterium weryfikacji c** przygotowuje sorbety **Kryterium weryfikacji d** przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone **Kryterium weryfikacji e** przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe  **Kryterium weryfikacji f** przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) **Kryterium weryfikacji g** przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) **Kryterium weryfikacji h** przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) **Kryterium weryfikacji i** garniruje potrawy za pomocą ciasta cygaretkowego, tiuli jadalnych, pikli, oliw **Nazwa efektu** **8**Przygotowuje zupy **Kryterium weryfikacji a** dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup **Kryterium weryfikacji b** dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup  **Kryterium weryfikacji c** przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw **Kryterium weryfikacji d** dobiera wywary do przygotowywanych zup **Kryterium weryfikacji e** przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur) **Nazwa efektu 9**Przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych  **Kryterium weryfikacji a** określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju **Kryterium weryfikacji b** przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, confit **Kryterium weryfikacji c** przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie **Nazwa efektu 10**Przygotowuje podstawowe desery Kryteria weryfikacji**Kryterium weryfikacji a** przygotowuje elementy deserów, w tym monoporcje **Kryterium weryfikacji b** stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie Kryterium weryfikacji c dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne **Nazwa efektu 11**Przygotowuje wyroby ciastkarskie **Kryterium weryfikacji a** planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie **Kryterium weryfikacji b** przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego **Kryterium weryfikacji c** dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe **Nazwa efektu 12**Przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu Kryteria weryfikacji **Kryterium weryfikacji a** planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu **Kryterium weryfikacji b** dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań **Kryterium weryfikacji c** rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) **Kryterium weryfikacji d** dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy **Kryterium weryfikacji e** przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego **Nazwa efektu 13** Przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny **Kryterium weryfikacji a** dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny **Kryterium weryfikacji b** planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny **Kryterium weryfikacji c** rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny **Kryterium weryfikacji d** dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania **Kryterium weryfikacji e** wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) **Kryterium weryfikacji f** dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) **Kryterium weryfikacji g** przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody obróbki **Nazwa efektu 14** Przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego Kryteria weryfikacji**Kryterium weryfikacji a** przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego **Kryterium weryfikacji b** wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie **Kryterium weryfikacji c** przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu **Kryterium weryfikacji d** uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie - bulion z wszystkich elementów drobiu; b) smażenie - pierś i wątróbka; c) confit - udko; d) pieczenie - w całości, skrzydełka, udko; e) sous vide - pierś i udko kaczki, gołębia; f) grillowanie - pierś z kurczaka i indyka **Kryterium weryfikacji e** przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego **Nazwa efektu 15** Przygotowuje dania z ryb i owoców morza **Kryterium weryfikacji a** przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza **Kryterium weryfikacji b** wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie  **Kryterium weryfikacji c** wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie **Kryterium weryfikacji d** uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie - zupa rybna i ryby na parze; b) smażenie - dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk; c) duszenie - mule; d) pieczenie ryb - w soli, w pergaminie; e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary); f) sous vide - łosoś, dorsz; g) stir fry - krewetki, kalmary  **Kryterium weryfikacji e** przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), **Nazwa efektu 16** Przygotowuje sosy **Kryterium weryfikacji a** dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów  **Kryterium weryfikacji b** przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego  **Kryterium weryfikacji c** przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc **Kryterium weryfikacji d** przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) **Kryterium weryfikacji e** przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) **Nazwa efektu 17** Przygotowuje przystawki Kryteria weryfikacji**Kryterium weryfikacji a** dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek Kryterium weryfikacji b przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięs, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego **Numer efektu 18** **Nazwa efektu** Przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie **Kryterium weryfikacji a** dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety **Kryterium weryfikacji b** stosuje zamienność produktów **Kryterium weryfikacji c** wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) **Nazwa efektu 19** Charakteryzuje dania kuchni różnych narodów Kryteria weryfikacji**Kryterium weryfikacji a** opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej  **Kryterium weryfikacji b** opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) **Nazwa efektu 20**Rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań **Kryterium weryfikacji a** dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego **Kryterium weryfikacji b** wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców **Kryterium weryfikacji c** zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań  **Nazwa efektu 21** Stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań  **Kryterium weryfikacji a** posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań **Kryterium weryfikacji b** dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań **Kryterium weryfikacji c** obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy **Nazwa efektu 22**Przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań **Kryterium weryfikacji a** rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań  **Kryterium weryfikacji b** zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań  **Kryterium weryfikacji c** przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej - GHP (Good Hygienic Practice) **Nazwa zestawu 5** Wydawanie dań **Nazwa efektu 1**Przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań **Kryterium weryfikacji a** definiuje mise en place **Kryterium weryfikacji b** przygotowuje sekcje - elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania **Kryterium weryfikacji c** sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia **Nazwa efektu 2**Używa zastawy stołowej do serwowania dań Kryteria weryfikacji **Kryterium weryfikacji a** opisuje zastawę stołową do serwowania dań **Kryterium weryfikacji b** dobiera zastawę stołową do serwowanego dania  **Kryterium weryfikacji c** stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań **Nazwa zestawu 6** Kompetencje personalne i społeczne **Nazwa efektu 1**Przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej Kryteria weryfikacji**Kryterium weryfikacji a** stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami **Kryterium weryfikacji b** przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi **Kryterium weryfikacji c** przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych **Kryterium weryfikacji d** przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy **Nazwa efektu 2**Wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany **Kryterium weryfikacji a** wyjaśnia znaczenie zmian**Kryterium weryfikacji b** proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych **Kryterium weryfikacji c** wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii **Kryterium weryfikacji d** stosuje nowatorskie rozwiązania **Nazwa efektu 3**Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe **Kryterium weryfikacji a** dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy **Kryterium weryfikacji b** wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie **Kryterium weryfikacji c** planuje rozwój zawodowy **Nazwa efektu 4**Planuje wykonanie zadania Kryteria weryfikacji **Kryterium weryfikacji a** opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu **Kryterium weryfikacji b** weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego  **Kryterium weryfikacji c** szacuje czas, zasoby i budżet zadania **Nazwa efektu 5**Ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania **Kryterium weryfikacji a** analizuje zasady i procedury wykonania zadania  **Kryterium weryfikacji b** wskazuje obszary odpowiedzialności za podejmowane działania **Nazwa efektu 6**stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów  **Kryterium weryfikacji a** stosuje techniki negocjacyjne  **Kryterium weryfikacji b** proponuje konstruktywne rozwiązania problemów **Kryterium weryfikacji c** ocenia skuteczność rozwiązania problemu **Nazwa efektu 7**Współpracuje w zespole **Kryterium weryfikacji a** współorganizuje pracę zespołu **Kryterium weryfikacji b** dzieli się zadaniami **Kryterium weryfikacji c** przestrzega zasad współpracy w zespole **Kryterium weryfikacji d** modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | Brak |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **W razie potrzeby inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | Brak |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Ramowe wymagania dotyczące walidacji, w tym: wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji, wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację, wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji, ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | a) wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji Walidacja będzie przeprowadzana na podstawie następujących metod: obserwacji w warunkach symulowanych, testu teoretycznego ze zdobytej wiedzy lub wywiadu ustrukturyzowanego. b) wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację Zasoby kadrowe, w procesie walidacji biorą udział:– w przypadku gdy test teoretyczny przeprowadzany jest w elektronicznym systemie operator systemu egzaminacyjnego, który organizuje zaplecze techniczne do przeprowadzenia weryfikacji i nadzoruje przebieg tego testu,– komisja walidacyjna, zwana dalej "komisją", składająca się z co najmniej dwóch członków.Operator systemu egzaminacyjnego musi udokumentować:– wykształcenie minimum średnie;– znajomość obsługi komputera w zakresie uruchamiania oraz podstawowej obsługi systemu i zainstalowanych aplikacji;Członkowie komisji spełniają łącznie następujące warunki:– co najmniej jeden członek komisji 5 lat doświadczenia w branży gastronomicznej, w tym udokumentowane minimum 2 lata doświadczenia na stanowisku pracy: kucharz;– co najmniej jeden członek komisji udokumentowane minimum 2 lat doświadczenia w pracy jako kucharz.Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w elektronicznym systemie, to co najmniej jeden z członków komisji musi być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego.c) wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji Walidacja w zależności od wybranych metod może odbywać się zdalnie, online lub w siedzibie odbywającej się szkolenie.Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne:W razie stosowania metody obserwacji w warunkach symulowanych instytucja certyfikująca w rozumieniu art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226) zapewnia:– dostęp do komputera z Internetem i specjalistycznym oprogramowaniem stosowanym w gastronomii;– pomieszczenie spełniające warunki kuchni w zakładach żywienia zbiorowego;– odzież ochronną;– sprzęt niezbędny do przygotowania potraw bankietowych, w tym: różne rodzaje garnków, naczynia, akcesoria kuchenne, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze, itp.;– surowce do wyrobu potraw z bankietowych, w tym: różne rodzaje mięsa, ryby, warzywa, przyprawy, surowce do wyrobu sosów i dodatków.Instytucja certyfikująca musi zapewnić na czas trwania egzaminu salę egzaminacyjną spełniającą warunki do przeprowadzenia testu teoretycznego.Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w elektronicznym systemie, sala egzaminacyjna musi być wyposażona w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetud) ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji Nie dotyczy. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Zgodność kwalifikacji wolnorynkowej z potrzebami społecznymi lub rynku pracy, poparta danymi wynikającymi z analizy potrzeb rynku pracy i grup osób, do których dana kwalifikacja w szczególności jest kierowana** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | Kwalifikacja wolnorynkowa “Przygotowywanie i serwowanie potraw bankietowych” jest zgodna z aktualnymi potrzebami rynku pracy oraz społecznymi, co potwierdzają dostępne analizy i dane.Zapotrzebowanie na specjalistów w branży HoReCa.Branża gastronomiczna w Polsce odnotowuje rosnące zapotrzebowanie na wykwalifikowanych pracowników. W pierwszej połowie 2024 roku liczba opublikowanych ogłoszeń o pracę w sektorze HoReCa wzrosła o 5-7% w porównaniu z analogicznym okresem roku poprzedniego. Szczególnie poszukiwani są kucharze, pomoc kuchenna oraz kelnerzy. Po pandemii zwiększyło się zapotrzebowanie na specjalistów, takich jak szefowie kuchni i kucharze, zwłaszcza w obiektach o wyższych standardach obsługi .Dynamiczny rozwój rynku usług bankietowych.Usługi bankietowe stanowią jeden z najbardziej perspektywicznych sektorów rynku gastronomicznego w Polsce. Wartość tego segmentu szacowana jest na około 4,5 mld zł i rośnie o około 3% rocznie. Firmy cateringowe poszukują nisz w istniejących segmentach, takich jak catering dietetyczny, eventowy czy szkolny, aby sprostać rosnącym oczekiwaniom klientów .Dopasowanie kwalifikacji do potrzeb rynkuCertyfikat ICVC/PMG 20002.11 “Kucharz” potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób prowadzących działalność związaną z cateringiem i przygotowaniem żywności, zarówno w ujęciu socjalnym, jak i komercyjnym. Zakres kwalifikacji obejmuje m.in.:• Organizację pracy na stanowisku kucharza.• Znajomość usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem cateringu bankietowego.• Kompleksową obsługę imprez, takich jak bankiety, eventy czy przyjęcia firmowe.• Zasady Dobrej Praktyki Cateringowej oraz systemu HACCP.• Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole.Taki zakres kompetencji odpowiada na potrzeby rynku pracy, gdzie poszukiwani są specjaliści zdolni do kompleksowej obsługi różnorodnych wydarzeń i świadczenia usług na wysokim poziomie.Źródło:https://raportrestauratora.pl/restauracje/w-branzy-horeca-rosnie-zapotrzebowanie-na-specjalistow/?utm\_sourcehttps://www.bankier.pl/wiadomosc/Catering-jednym-z-najszybciej-rosnacych-sektorow-w-gastronomii-7491526.html?utm\_sourcehttps://icvc.eu/rejestr-kwalifikacji/?utm\_source |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Podobieństwa i różnice w odniesieniu do kwalifikacji o zbliżonym charakterze, w szczególności kwalifikacji włączonych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | Kwalifikacja może być przydatna dla uczniów szkół branżowych lub techników kształcących się w określonych zawodach} |  |  |
| 2. | Kucharz - hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Inne przesłanki potwierdzające zgodność kwalifikacji wolnorynkowej z rozpoznanymi potrzebami rynku pracy i grup osób, do których dana kwalifikacja wolnorynkowa w szczególności jest kierowana** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | Kwalifikacje w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyróżniają się wysokim stopniem formalizacji, jasnym przypisaniem do poziomów PRK i zgodnością z wymaganiami europejskimi. Inne kwalifikacje mogą być bardziej elastyczne, ale jednocześnie mniej ustandaryzowane, co może wpływać na ich przejrzystość i rozpoznawalność. Wybór między kwalifikacjami w ZSK a tymi spoza systemu zależy od potrzeb osoby zdobywającej kwalifikację oraz oczekiwań rynku pracy. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Okres ważności certyfikatu**  |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | Bezterminowo  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pole wniosku:** | **Warunki przedłużenia ważności certyfikatu** |
| Lp. | Zapis we wniosku | Propozycja zmiany zapisu, jeśli jest konieczna | Uzasadnienie/odniesienie się do zapisu |
| 1. | Nie wskazano |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |

1. **INNE UWAGI NA TEMAT WNIOSKU**

|  |
| --- |
| **Inne uwagi szczegółowe dotyczące wniosku** |
|  |
| **Ogólne uwagi do kwalifikacji, której dotyczy wniosek** |
|  |

1. **PODSUMOWANIE UWAG**

|  |
| --- |
| **Podsumowanie** |
| * Dalsza praca nad kwalifikacją jest uzasadniona – głos aprobujący\*
* Dalsza praca nad kwalifikacją jest nieuzasadniona – głos negujący\*
* Dalsza praca nad kwalifikacją jest uzasadniona pod warunkiem wprowadzenia zgłoszonych korekt do opisu kwalifikacji – głos niejednoznaczny\*

*\* niepotrzebne skreślić* |
| **Data** |  |
| **Imię i nazwisko osoby reprezentującej podmiot zgłaszający uwagi** |  |