

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Wniosek o włączenie do ZSK kwalifikacji SEKTOROWEJ

Potwierdzenie spełniania warunków do złożenia wniosku

☒ Potwierdzam, iż podmiot składający wniosek spełnia warunki uprawniające go do złożenia wniosku o włączenie kwalifikacji sektorowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, określone w art. 15a ustawy o ZSK. Z wnioskiem o włączenie kwalifikacji sektorowej do ZSK może wystąpić organizacja, jeżeli: 1) prowadzi działalność statutową w obszarze danej branży lub danego sektora, którego dotyczy wnioskowana kwalifikacja, 2) działalność ta ma zasięg ogólnokrajowy, 3) działa na podstawie jednej z poniższych ustaw: a) ustawy z dnia 23 maja 1991 r. o organizacjach pracodawców, b) ustawy z dnia 30 maja 1989 r. o izbach gospodarczych, c) ustawy z dnia 7 kwietnia 1989 r. – Prawo o stowarzyszeniach (pod warunkiem, że stowarzyszenie zostało wpisane do Krajowego Rejestru Sądowego), d) ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie, e) ustawy regulującej funkcjonowanie samorządu zawodowego, w tym samorządu zawodu zaufania publicznego oraz samorządu zawodu służby publicznej, f) lub jest sektorową radą do spraw kompetencji działającą na podstawie ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.}

Osoba procedująca

Nazwa kwalifikacji

Nazwa kwalifikacji w języku angielskim

Skrócona nazwa kwalifikacji

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Odniesienie do poziomu Sektorowych Ram Kwalifikacji (SRK)

Nazwa Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Proponowany poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Podstawowe informacje o kwalifikacji

Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację jest gotowa do realizacji procesu przygotowania dań diety pudełkowej, w tym potrafi dostosować dania diety pudełkowej do indywidualnych potrzeb żywieniowych klienta. Potrafi przygotować swoje stanowisko pracy, dobierając odpowiedni sprzęt oraz opakowania do gotowego dania. Samodzielnie przygotowuje danie, zgodnie z recepturą, zachowując zasady cook and chill oraz przestrzegając zasad BHP, GMP, GHP oraz HACCP.

Ponadto osoba posiada wiedzę z obszaru technologii gastronomicznej oraz diety z elementami żywienia człowieka. Zna zasady z obszaru higieny żywności, ze szczególnym uwzględnieniem związku pomiędzy występowaniem zanieczyszczeń żywności a potencjalnymi zagrożeniami zdrowotnymi. Zna również proces przygotowania dań diety pudełkowej w cateringu dietetycznym.

Kwalifikacją mogą być zainteresowane:

- osoby pracujące w branży gastronomicznej;
- osoby z ukończoną szkołą branżową I, II stopnia lub ukończonym technikum w dziedzinie technologii żywności lub gastronomii;
- absolwenci szkół zawodowych w obszarze gastronomii;
- osoby chcące się przebranżowić.

Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w firmie oferującej usługi cateringowe, catering dietetyczny lub usługi garmazeryjne. Może również otworzyć własną działalność gospodarczą w obszarze niniejszej kwalifikacji.

Objętość kwalifikacji [w godz.]

150

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację jest gotowa do realizacji procesu przygotowania dań diety pudełkowej, w tym potrafi dostosować dania diety pudełkowej do indywidualnych potrzeb żywieniowych klienta. Potrafi przygotować swoje stanowisko pracy, dobierając odpowiedni sprzęt oraz opakowania do gotowego dania. Samodzielnie przygotowuje danie pudełkowe, zgodnie z recepturą, zachowując zasady cook and chill oraz przestrzegając zasad BHP, GMP, GHP oraz HACCP. Ponadto osoba posiada wiedzę z obszaru technologii gastronomicznej oraz diety z elementami żywienia człowieka. Zna zasady z obszaru higieny żywności, ze szczególnym uwzględnieniem związku pomiędzy występowaniem zanieczyszczeń żywności a potencjalnymi zagrożeniami zdrowotnymi. Zna również proces przygotowania dań diety pudełkowej w cateringu dietetycznym.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu

1

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Wiedza z obszaru technologii gastronomicznej z elementami żywienia człowieka oraz cateringu dietetycznego

Efekty uczenia się

Numer efektu

Nazwa efektu

1

Posługuje się wiedzą z zakresu technologii gastronomicznej

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

a	omawia nowoczesne metody obróbki wstępnej lub cieplnej;
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	omawia metody schładzania do danego elementu dania;
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	omawia metody utrwalania żywności (np. biologiczne, chemiczne, fizyczne);
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	omawia wpływ obróbki technologicznej oraz warunków przechowywania na wartość odżywczą potrawy;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	omawia zasady gotowania warzyw kolorowych;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

f	omawia techniki przygotowania dań, np.: mącznych, mięsnych, z grzybów, z warzyw, ciast, deserów;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

g	charakteryzuje przydatność technologiczną surowców oraz metod obróbki do produkcji różnych rodzajów potraw;
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

h	omawia metody przygotowywania potraw w cateringu dietetycznym, np. gotowanie sous-vide, cook and chill.
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

2	Posługuje się wiedza z zakresu dietetyki z elementami żywienia człowieka
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	omawia diety stosowane w cateringu dietetycznym, np. bezglutenowa, bez laktozy, niskokaloryczna, wegańska, wegetariańska, foodmap;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wymienia składniki odżywcze;
---	------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	omawia zalecenia żywieniowe, zgodne z obowiązującymi normami.
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

3	Charakteryzuje zagadnienia z obszaru higieny żywności
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	omawia związek pomiędzy występowaniem zanieczyszczeń żywności, a potencjalnymi zagrożeniami zdrowotnymi;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wymienia systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności;
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	omawia zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne w procesie produkcji żywności;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	omawia zasady procesów mycia, dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji w procesie produkcji żywności;
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	omawia sposoby weryfikacji świeżości surowców.
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

4	Charakteryzuje proces przygotowania dań diety pudełkowej w cateringu dietetycznym
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	omawia etapy produkcji cateringowej;
---	--------------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wymienia niezbędne elementy, które powinny być umieszczone na etykiecie opakowania dania;
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	omawia rodzaje opakowań stosowanych w cateringu dietetycznym;
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	omawia techniki zamykania pudełek stosowanych w cateringach dietetycznych, w tym stosowane urządzenia;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	wymienia sposoby ekologicznego pakowania dań diet pudełkowych.
---	--

Numer zestawu

2

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Realizacja procesu przygotowania dań diety pudełkowej

Efekty uczenia się

Numer efektu Nazwa efektu

1	Modyfikuje dania diety pudełkowej do potrzeb żywieniowych klienta
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	dostosowuje dietę podstawową do potrzeb żywieniowych klienta, np. do diety wegańskiej, wegetariańskiej, bezglutenowej;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	oblicza wartość energetyczną potrawy.
---	---------------------------------------

Numer efektu Nazwa efektu

2	Organizuje stanowisko pracy do przygotowania dania diety pudełkowej
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	stosuje środki ochrony osobistej w trakcie całego procesu przygotowania dań;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	dobiera sprzęt korpusowy i drobny do przygotowywania dania.
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

3	Przygotowuje danie pudełkowe zgodnie z recepturą
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	dokonuje obróbki wstępnej surowców lub półproduktów;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	stosuje metody obróbki cieplnej;
---	----------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	łączy składniki w odpowiednich proporcjach;
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	ocenia danie organoleptycznie i ewentualnie doprawia do smaku;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	schładza wybrane elementy dania;
---	----------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

f	sprawdza temperaturę poszczególnych elementów dania;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

g	porcuje potrawę;
---	------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

h	komponuje danie w odpowiednich pudełkach;
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

i	zgrzewa pudełka i dopasowuje etykietę;
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

j	magazynuje pudełka;
---	---------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

k	przestrzega zasad BHP, GMP, GHP oraz HACCP;
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

l	porządkuje stanowisko pracy;
---	------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji☐ Brak warunków}**Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji**

Osoba przystępująca do walidacji musi: - posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych, - ukończone 18 lat.

W razie potrzeby inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji☒ Brak warunków}**Inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji****Ramowe wymagania dotyczące walidacji, w tym:****a) wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji**

Podczas walidacji stosowane są następujące metody:

- test teoretyczny
- obserwacja w warunkach symulowanych
- wywiad swobodny lub ustrukturyzowany (rozmowa z komisją)

b) wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację

Komisja walidacyjna składa się z minimum 3 członków komisji. Przewodniczący jest wybierany spośród członków komisji walidacyjnej.

Komisja walidacyjna łącznie spełnia wszystkie poniższe warunki, przy czym każdy z członków komisji spełnia minimum 1 warunek:

- posiada tytuł mistrza w zawodzie kucharz lub minimum 3 lata doświadczenia w produkcji diet pudełkowych;
- posiada wykształcenie wyższe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia i doświadczenie: w egzaminowaniu lub w zakresie żywienia lub dietetyki minimum 3 lata w ciągu ostatnich 10 lat;
- doświadczenie zawodowe w zakresie dietetyki minimum 3 lata w ciągu ostatnich 10 lat;
- posiada doświadczenie jako egzaminator w branży HORECA

c) wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji

Walidacja składa się z części teoretycznej i części praktycznej.

W części teoretycznej z wykorzystaniem metody testu teoretycznego jest sprawdzany:

- zestaw nr 1. "Wiedza z obszaru technologii gastronomicznej z elementami żywienia człowieka oraz cateringu dietetycznego",
- efekt uczenia się "Modyfikuje dania diety pudełkowej do potrzeb żywieniowych klienta" umieszczony w zestawie nr 2, który powinien zostać sprawdzony pytaniem otwartym (zadaniem praktycznym).

W części praktycznej z wykorzystaniem metody obserwacji w warunkach symulowanych sprawdzany jest zestaw nr 2 "Realizacja procesu przygotowania dań diety pudełkowej" z wyłączeniem efektu uczenia się "Modyfikuje dania diety pudełkowej do potrzeb żywieniowych klienta"

Metoda wywiadu swobodnego może być uzupełnieniem obu części.

Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia części teoretycznej walidacji w formule online lub zdalnej.

Warunkiem przystąpienia do części praktycznej walidacji jest odpowiedni strój roboczy ochronny, tj.: bluza kucharska, fartuch, nakrycie głowy zabezpieczające włosy, obuwie zmienne zakrywające całą stopę.

Instytucja certyfikująca musi zapewnić:

a) przestrzeń z wyposażeniem do przeprowadzenia części teoretycznej

b) przestrzeń pozwalającą na przeprowadzanie części praktycznej walidacji, wyposażoną w:

- stanowisko do mycia rąk (minimum 1 na 10 osób), wyposażone w:
 - umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody;
 - dozownik z mydłem;
 - środki do dezynfekcji rąk;
 - ręczniki papierowe;
 - kosz na odpady;
- stanowisko do przygotowywania dań (dla każdego uczestnika walidacji), wyposażone w:
 - świeże surowce, adekwatne do przygotowywanego dania, np. warzywa, owoce, nabiał, produkty sypkie, produkty zbożowe, mięso, itp;
 - stół roboczy ze stali nierdzewnej;
 - zlew z instalacją zimnej i ciepłej wody;
 - trzon kuchenny połączony z okapem wyciągowym;
 - zestaw garnków ze stali nierdzewnej (w tym rondle i patelnie) różnej wielkości;
 - drobny sprzęt produkcyjny, tj. deski do krojenia; noże kuchenne (noż kuchenny z brodą, średni noż kuchenny, trybownik, noż do filetowania ryb, jarzyniak, noż do pieczywa, karbownik, noż do sera), nalewaki, szumówki, chochla, przecierak, szpatuła, różga, ubijak, obieraczka do warzyw, drażarka, rant, pierścień kuchenny;
 - blender;
 - waga kuchenna;
 - termometr kuchenny;
 - sztućce;
 - miarki kuchenne;
 - miski kuchenne różnego rodzaju;
- sprzęt kuchenny (minimum 2 na 10 osób)
 - robot kuchenny wielofunkcyjny,
 - maszyna wieloczynnościowa z kompletem tarcz;
 - cyrkulator do gotowania sous-vide;
 - pakowarka próżniowa-komorowa;
 - piec konwekcyjno-parowy;
 - schładzarka szokowa
 - szafa chłodnicza
- stanowisko (dla każdego uczestnika walidacji) do porcjowania i pakowania żywności, wyposażone w:
 - waga techniczna;
 - zgrzewarka do tacek wraz z matrycami (2 na 5 osób);
 - opakowania do cateringu dietetycznego;
 - sprzęt do porcjowania, np. szczypce, pęseta kuchenna,

- zestaw etykiet do opakowań.

d) ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji

Komisja walidacyjna ma obowiązek zweryfikowania organoleptycznie (konsystencję i/lub teksturę, smak i zapach) przygotowanego dania na walidacji.

Zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora

Gastronomia stanowi jeden z sektorów współczesnej gospodarki i należy do jednej z najstarszych form usługowych. Głównym zadaniem gastronomii jest zaspokojenie potrzeby głodu konsumentów oraz świadczenie usług kulturalno-rozrywkowych oraz uzupełniających, takich jak organizacja imprez okolicznościowych, catering, czy sprzedaż na wynos [1].

Branża gastronomiczna w Polsce w ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat uległa dużym zmianom. Głównym powodem tych zmian było dostosowanie się rynku usług gastronomicznych do zmieniających się wymagań i potrzeb konsumentów. Usługi gastronomiczne należą do najbardziej dynamicznie rozwijających się form działalności usługowej. Zmieniające się nawyki i potrzeby żywieniowe wymuszają ciągłą analizę rynku konsumenckiego w celu dostosowania rodzaju usług do konsumenta w taki sposób, aby zapewnić maksymalne zyski zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa [2].

Catering dietetyczny to dział gastronomii, który zyskuje obecnie dużą popularność, głównie w miastach, wśród osób zapracowanych, które nie mają czasu gotować, ale chcą zdrowo się odżywiać. Jest to także opcja dla osób, które chcą zrzucić wagę, zwiększyć masę mięśniową lub wprowadzić zmiany w swojej diecie z powodów zdrowotnych [3].

Według danych firmy analitycznej PMR, w 2022 roku wartość polskiego rynku cateringu dietetycznego wyniosła imponujące 2,5 miliarda złotych. Odnotowano wzrost na poziomie 30% w stosunku do roku poprzedniego i prawdopodobnie ta tendencja była kontynuowana w roku 2024, (przewidywane było, że wartość rynku przekroczy 3 miliardy złotych, przy tempie wzrostu wynoszącym 25%). Rynek cateringu dietetycznego w Polsce ma ogromny potencjał rozwoju. W najbliższych latach wpływ na jego wzrost będą miały czynniki, takie jak rosnąca świadomość Polaków na temat zdrowego odżywiania, tempo życia, a także rozwój technologii, która ułatwia prowadzenie biznesu w tej branży [4].

Badanie przeprowadzone na przełomie września i października 2024 r. pokazało, że z cateringu dietetycznego korzystało 37% Polaków, przy czym średnio co piąty (21%) zamawia catering regularnie, a 60% okazjonalnie, chcąc np. zredukować swoją masę ciała (badania na zlecenie Kukula Healthy Food) [5].

Z kolei raport ze stycznia 2024 r. porównywarki diet pudełkowych Cateromarket („Polacy na diecie. Jakie diety wybieramy i dlaczego?”) pokazał, że 29% ankietowanych Polaków zastanawiało się nad przejściem na dietę pudełkową, ale tylko 9% korzystało z niej w momencie badania [6].

Nie zmienia to faktu, że ostatnie lata na polskim rynku przyniosły dynamiczny wzrost popularności cateringu dietetycznego. Znaczącą rolę odegrała tutaj pandemia i lockdowny - konsumenci po pierwsze woleli unikać wychodzenia do sklepów, po drugie, catering traktowali jako sposób na utrzymanie wagi.

W związku z powyższym kwalifikacja sektorowa Przygotowanie dań diety pudełkowej w cateringu dietetycznym zdecydowanie jest odpowiedzią na zapotrzebowanie rynku na tego rodzaju usługi żywieniowe. W nowej i tak prężnie rozwijającej się gałęzi gastronomii zdecydowanie potrzebni są dobrze wykwalifikowani specjaliści i eksperci. Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację ma niezbędną wiedzę i posługuje się umiejętnościami z zakresu dietytyki, higieny żywności, technologii gastronomicznej oraz opakowalnictwa, aby zapewnić najwyższą jakość usług i zgodność z wymogami zdrowotnymi i dietetycznymi.

Literatura

[1] Marlena Piekut, Natalia Antoniuk, Materialne i infrastrukturalne uwarunkowania jakości życia w Polsce i Ukrainie, 2020 POLITECHNIKA WARSZAWSKA Kolegium Nauk Ekonomicznych i Społecznych ul. Łukasiewicza 17, 09-400 Płock

[2] <https://gastrowiedza.pl/baza-wiedzy/artikul/jak-zmieniaja-sie-oczekiwania-klientow-w-gastronomii>

[3] <https://gastrowiedza.pl/baza-wiedzy/otwarcie-lokalu/catering-dietetyczny-czy-ten-biznes-sie-oplaca>

[4] <https://horecaline.pl/rynek-cateringu-dietetycznego-w-polsce-prognozy-na-2024/horeca-b2b/>

[5] <https://www.bankier.pl/wiadomosc/Polak-na-pudelkach-Krajowy-rynek-cateringu-dietetycznego-wart-ok-2-mld-zl-i-ciagle-rosnie-8441892.html>

[6] https://hurtidetal.pl/article/art_id,37780-101/polacy-coraz-chetniej-przechodza-na-diete-pudelkowa/

Podobieństwa i różnice w odniesieniu do kwalifikacji o zbliżonym charakterze, w szczególności kwalifikacji włączonych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Niemniejsza kwalifikacja wykazuje podobieństwa do kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań w zakresie oceniania

jakości produktów, przechowywania żywności, obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy, obsługi sprzętu gastronomicznego, przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów oraz do kwalifikacji Z16. Świadczenie usług w zakresie dietytyki, w obszarze planowania, żywienia osób zdrowych i chorych, organizowania i nadzorowania wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.

Zasadniczą różnicą jest to, że niniejsza kwalifikacja zawiera efekty uczenia się, które nie są uwzględnione w powyższych kwalifikacjach, tj. porcjowanie dań, obliczanie wartości energetycznej potrawy, pakowanie, schładzanie i zamykanie w pudełkach, dobór opakowań do potraw. Ponadto niniejsza kwalifikacja kładzie nacisk w szerokim zakresie na zagadnienia z obszaru higieny żywności, z zachowaniem łańcuchów ciepłych i zimnych.

Część efektów uczenia się zawartych we wszystkich zestawach może być osiągana w toku studiów na kierunkach: dietytyka, technologia żywności i żywienie człowieka, gastronomia i catering dietytyczny. Jednak osiąganie efektów uczenia się zdefiniowanych dla niniejszej kwalifikacji w toku studiów, uwarunkowane jest doбором treści kształcenia przez poszczególne uczelnie oraz poziomem przygotowania praktycznego absolwentów.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy

☒ Kwalifikacja może być przydatna dla uczniów szkół branżowych lub techników kształcących się w określonych zawodach}

Wskaż zawody szkolnictwa branżowego, z którymi związana jest kwalifikacja

Kucharz - hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy

☐ Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów uczenia się z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego}

Wskaż „dodatkowe umiejętności zawodowe” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego zawierające wspólne lub zbliżone zestawy efektów uczenia się

Inne przesłanki potwierdzające zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora

Kwalifikacja sektorowa Przygotowanie dań diety pudełkowej w cateringu dietytycznym jest odpowiedzią na zapotrzebowanie konsumentów na tego rodzaju usługi żywieniowe, a ze względu na to że jest to nowa gałąź gastronomii musi posiadać odpowiednio przygotowanych pracowników. Przygotowany zestaw efektów uczenia jest tak dobrany, aby nadążać za dynamicznie rozwijającymi się i ewoluującymi trendami żywieniowymi oraz wymaganiami konsumentów. Dieta pudełkowa musi być bezpieczna, zdrowa, urozmaicona, najwyższej jakości, i wszystkim tym wymaganiom sprostą osobą przystępującą do walidacji.

Okres ważności certyfikatu kwalifikacji

Bezterminowo

Warunki przedłużenia ważności certyfikatu

Kod Międzynarodowej Standardowej Klasyfikacji Edukacji (ISCED)

1013 - Hotele, restauracje i catering

Kod PKD wg klasyfikacji 2025

56.21.Z - Okazjonalne przygotowywanie i dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (catering okazjonalny)

Kod PKD wg klasyfikacji 2007

Minister właściwy wskazany przez wnioskodawcę

Minister Sportu i Turystyki

Minister właściwy rozpatrujący wniosek

Minister Sportu i Turystyki

W razie potrzeby, uzasadnienie wskazania ministra właściwego przez wnioskodawcę

Wnioskodawca

Stowarzyszenie Kucharzy Polskich

Dane podmiotu

Ulica

ul. Grunwaldzka

Numer budynku

131 a

Numer lokalu

Kod pocztowy

80-244

Miejscowość

Gdańsk

Numer NIP

5842446816

Numer KRS, o ile został nadany

0000073984

Numer identyfikacyjny w przypadku osoby zagranicznej

Imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentowania podmiotu

Imię

Nazwisko

E-mail osoby składającej wniosek

Osoba do kontaktu w sprawie wniosku

Należy wskazać dane kontaktowe osoby, do której będą mogli zwracać się pracownicy ministerstwa rozpatrującego wniosek, np. w przypadku potrzeby dyskusji o treści opisu kwalifikacji.

Imię

Nazwisko

E-mail

Numer telefonu



Oświadczam, że jestem uprawniony/a do przekazywania IBE PIB danych osobowych osób trzecich (pracowników, współpracowników, ekspertów) oraz zobowiązuję się spełnić względem tych osób obowiązek informacyjny IBE PIB, którego treść dostępna jest w Klauzuli informacyjnej (https://cas.kwalifikacje.gov.pl/klauzula_informacyjna.pdf)

Załączniki do wniosku

Załączniki

PLIK: Statut SKP.pdf

Typ załącznika

Statut

Załączniki

PLIK: _Statut BCU myslenice.pdf

Typ załącznika

Inne

Załączniki

PLIK: umowa BCU 1.pdf

Typ załącznika

Inne

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (6).pdf

Typ załącznika

Inne

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (7).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (8).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (9).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (10).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (11).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (12).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (13).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (14).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (15).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (16).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (17).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (18).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (19).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (20).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (21).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (22).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (23).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (24).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (26).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (25).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (27).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (28).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (29).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (30).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (31).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (32).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (33).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (34).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (35).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (36).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (37).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (38).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (39).pdf

Typ załącznika**Załączniki**

PLIK: Skan_20250630 (40).pdf

Typ załącznika**Załączniki**

PLIK: Skan_20250630 (41).pdf

Typ załącznika**Załączniki**

PLIK: Skan_20250630 (42).pdf

Typ załącznika**Załączniki**

PLIK: Skan_20250630 (43).pdf

Typ załącznika**Załączniki**

PLIK: Skan_20250630 (44).pdf

Typ załącznika**Załączniki**

PLIK: Skan_20250630 (45).pdf

Typ załącznika**Załączniki**

PLIK: Skan_20250630 (46).pdf

Typ załącznika**Załączniki**

PLIK: Skan_20250630 (47).pdf

Typ załącznika**Załączniki**

PLIK: Skan_20250630 (48).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (49).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (50).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (51).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (52).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: Skan_20250630 (53).pdf

Typ załącznika

Załączniki

PLIK: _Statut BCU myslenice.pdf

Typ załącznika

Załączniki dot. procedowania wniosku

Zaznacz, o ile dotyczy



Oświadczam, iż podmiot składający wniosek jest organem prowadzącym Branżowe Centrum Umiejętności, o którym mowa w art. 4 pkt 30a ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe, lub jest stroną porozumienia, o którym mowa w art. 8 ust. 3a ustawy – Prawo oświatowe.}

Należy podać nr wpisu BCU w Rejestrze Szkół i Placówek Oświatowych (RSPO) w systemie SIO oraz nazwę, dziedzinę i adres Branżowego Centrum Umiejętności, dla którego podmiot składający wniosek jest organem prowadzącym lub jest stroną porozumienia

Zaznacz właściwe:

- ☐ Wnioskodawca jest organem prowadzącym ww. Branżowe Centrum Umiejętności}
- ☒ Wnioskodawca jest stroną porozumienia dla ww. Branżowego Centrum Umiejętności – w takim przypadku do wniosku należy załączyć skan porozumienia z danym BCU}

Oświadczenie

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