

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Wniosek o włączenie do ZSK kwalifikacji WOLNORYNKOWEJ

Potwierdzenie spełniania warunków do złożenia wniosku

☒ Potwierdzam, iż podmiot składający wniosek spełnia warunki uprawniające go do złożenia wniosku o włączenie kwalifikacji wolnorynkowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji określone w art. 14 ustawy o ZSK. Z wnioskiem o włączenie kwalifikacji wolnorynkowej do ZSK może wystąpić podmiot prowadzący zorganizowaną działalność w obszarze gospodarki, rynku pracy, edukacji lub szkoleń.}

Osoba procedująca

Nazwa kwalifikacji

Przygotowywanie i serwowanie potraw bankietowych

Nazwa kwalifikacji w języku angielskim

Preparing and serving banquet dishes

Skrócona nazwa kwalifikacji

Kucharz bankietowy

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Odniesienie do poziomu Sektorowych Ram Kwalifikacji (SRK)

Brak odpowiedniej Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Nazwa Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Turystyka

Proponowany poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji

1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Podstawowe informacje o kwalifikacji

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

Objętość kwalifikacji [w godz.]

60

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

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 przygotowywaniem 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. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu

1

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Bezpieczeństwo i higiena pracy

Efekty uczenia się

Numer efektu

Nazwa efektu

1

Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

a

posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

b

wymienia zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

d	określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku
---	--

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

2	Charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

3	Opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
---	--

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

4	Przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	rozdziela czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

d	stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

5	Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	rozdziela znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

6	Przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

7	Stosuje środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania zadań zawodowych
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozdziela środki ochrony indywidualnej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

8	Określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	rozdziela pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

d	zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw
---	--

Numer zestawu

2

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Podstawy żywienia i gastronomii

Efekty uczenia się

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

1	Charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	rozdziela produkty podstawowe stosowane w gastronomii
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

d	rozdziela zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

e	rozdziela i nazywa ryby słodkowodne i morskie
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
f	rozróżnia i nazywa owoce morza
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
g	rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
h	rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
i	rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleni, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb)
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
j	rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane)
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
k	rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe)
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
l	rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
m	określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw

Numer efektu	Nazwa efektu
2	Ocenia jakość żywności

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
a	ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
b	ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość

Numer efektu	Nazwa efektu
3	Rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
a	określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
b	wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych

Numer efektu	Nazwa efektu
4	Rozróżnia metody utrwalania żywności

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	klasyfikuje metody utrwalania żywności
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	opisuje metody utrwalania żywności
---	------------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

5	Określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	opisuje składniki pokarmowe
---	-----------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

6	Planuje alternatywne sposoby żywienia
---	---------------------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozdziela alternatywne sposoby żywienia, w tym podstawowe diety: bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	rozdziela rodzaje alergenów i potrafi wyeliminować je z potrawy
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

7	Rozdziela procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozdziela metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	rozdziela nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

8	Użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozdziela maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

9	Charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozdziela drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw ze względu na jego zastosowanie
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	dobiera drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

10	Stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System)
----	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozdziela systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
---	--

Numer zestawu

3

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Efekty uczenia się

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

1	Stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	rozdziela sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

2	Przestrzega zasad oceny jakościowej żywności
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	ocenia żywność pod względem jakościowym
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	rozpoznaje wady jakościowe żywności
---	-------------------------------------

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

3	Dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	rozdziela warunki przechowywania żywności
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
---	--

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

4	Stosuje urządzenia do przechowywania żywności
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

5	Przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	stosuje zasady FIFO (First In, First Out)
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

6	Przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania
---	---

Numer kryterium 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)
---	--

Numer zestawu

4

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Przygotowanie dań

Efekty uczenia się

Numer efektu Nazwa efektu

1	Stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozdziela nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczce technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	rozdziela nazwy stosowane w terminologii cukierniczej
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

2	Stosuje receptury gastronomiczne
---	----------------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozdziela elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	odwaa i odmierza składniki na podstawie receptur
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	odwaa i odmierza gramaturę porcji potraw
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

f	potrafi tworzyć receptury
---	---------------------------

Numer efektu Nazwa efektu

3	Stosuje metody i techniki przygotowania dań
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozdziela techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze, sous-vide
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności stosuje odpowiednie czynności zapobiegawcze
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

4	Dobiera produkty do przygotowania dań
---	---------------------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

5	Stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	komponuje klasyczne mieszanki przypraw
---	--

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

6	Stosuje tłuszcze do przygotowania dań
---	---------------------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

d	zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

7	Przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	przygotowuje zupy
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
c	przygotowuje sorbety
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
d	przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
e	przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
f	przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw)
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
g	przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf)
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
h	przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
i	garniruje potrawy za pomocą ciasta cygaretkowego, tiuli jadalnych, pikli, oliw

Numer efektu	Nazwa efektu
8	Przygotowuje zupy

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
a	dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
b	dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
c	przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
d	dobiera wywary do przygotowywanych zup
Numer kryterium	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)

Numer efektu	Nazwa efektu
9	Przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
a	określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, confit
---	---

Numer kryterium	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
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

10	Przygotowuje podstawowe desery
----	--------------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	przygotowuje elementy deserów, w tym monoporcje
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, ziola i kwiaty jadalne
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

11	Przygotowuje wyroby ciastkarskie
----	----------------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

12	Przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu
----	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań
---	--

Numer kryterium	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)

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy

Numer kryterium 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

Numer efektu Nazwa efektu

13 Przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie)

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

f dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń)

Numer kryterium 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

Numer efektu Nazwa efektu

14 Przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu
---	--

Numer kryterium 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
---	---

Numer kryterium 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
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

15	Przygotowuje dania z ryb i owoców morza
----	---

Kryteria weryfikacji**Numer kryterium Kryterium weryfikacji**

a	przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie
---	--

Numer kryterium 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
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio),
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

16	Przygotowuje sosy
----	-------------------

Kryteria weryfikacji**Numer kryterium Kryterium weryfikacji**

a	dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

d	przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge)
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

e	przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

17	Przygotowuje przystawki
----	-------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
---	--

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

18	Przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie
----	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	stosuje zamienność produktów
---	------------------------------

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw
---	--

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

19	Charakteryzuje dania kuchni różnych narodów
----	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)
---	---

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

20	Rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań
----	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	dokonyuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

21	Stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań
----	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

22	Przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań
----	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań
---	--

Numer kryterium 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)
---	--

Numer zestawu

5

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Wydawanie dań

Efekty uczenia się

Numer efektu **Nazwa efektu**

1	Przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium **Kryterium weryfikacji**

a	definiuje mise en place
---	-------------------------

Numer kryterium **Kryterium weryfikacji**

b	przygotowuje sekcje - elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania
---	---

Numer kryterium **Kryterium weryfikacji**

c	sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia
---	--

Numer efektu **Nazwa efektu**

2	Używa zastawy stołowej do serwowania dań
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium **Kryterium weryfikacji**

a	opisuje zastawę stołową do serwowania dań
---	---

Numer kryterium **Kryterium weryfikacji**

b	dobiera zastawę stołową do serwowanego dania
---	--

Numer kryterium **Kryterium weryfikacji**

c	stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań
---	---

Numer zestawu

6

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Nazwa zestawu

Kompetencje personalne i społeczne

Efekty uczenia się

Numer efektu **Nazwa efektu**

1	Przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium **Kryterium weryfikacji**

a	stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami
---	---

Numer kryterium **Kryterium weryfikacji**

b	przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi
---	---

Numer kryterium **Kryterium weryfikacji**

c	przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

d	przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
---	--

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

2	Wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	wyjaśnia znaczenie zmian
---	--------------------------

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

d	stosuje nowatorskie rozwiązania
---	---------------------------------

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

3	Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	planuje rozwój zawodowy
---	-------------------------

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

4	Planuje wykonanie zadania
---	---------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
---	---

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

b	weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego
---	--

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

c	szacuje czas, zasoby i budżet zadania
---	---------------------------------------

Numer efektu	Nazwa efektu
--------------	--------------

5	Ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
-----------------	-----------------------

a	analizuje zasady i procedury wykonania zadania
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wskazuje obszary odpowiedzialności za podejmowane działania
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

6	stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	stosuje techniki negocjacyjne
---	-------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	ocenia skuteczność rozwiązania problemu
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

7	Współpracuje w zespole
---	------------------------

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	współorganizuje pracę zespołu
---	-------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	dzieli się zadaniami
---	----------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	przestrzega zasad współpracy w zespole
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko
---	---

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

☒ Brak warunków}

Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

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

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 Internetu

d) ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji

Nie dotyczy.

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 rynku

Certyfikat 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_source

https://www.bankier.pl/wiadomosc/Catering-jednym-z-najszybciej-rosnacych-sektorow-w-gastronomii-7491526.html?utm_source

https://icvc.eu/rejestr-kwalifikacji/?utm_source

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

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.

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 wolnorynkowej z rozpoznanymi potrzebami rynku pracy i grup osób, do których dana kwalifikacja wolnorynkowa w szczególności jest kierowana

Kwalifikacja „Przygotowywanie i serwowanie potraw bankietowych” skierowana jest do: ● 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 i cateringowych, 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

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

56.11.Z - Restauracje

Kod PKD wg klasyfikacji 2007

56.10.A - Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne, 56.2 - Przygotowywanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (catering) i pozostała gastronomiczna działalność usługowa, 56.21 - Przygotowywanie i dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (catering), 56.29 - Pozostała usługowa działalność gastronomiczna

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

Nie dotyczy

Wnioskodawca

Szkolenia Innowacyjne Piotr Smoleński

Dane podmiotu (dane uzupełniane automatycznie z bazy ZRK)

Ulica

Wólczańska

Numer budynku

55/59

Numer lokalu

203

Kod pocztowy

90-608

Miejscowość

Łódź

Numer NIP

7282189086

Numer KRS, o ile został nadany

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

Klauzula RODO

☒ Oświadczam, że jestem uprawniony/a do przekazywania IBE PIB danych osobowych osób trzecich (pracowników, współpracowników, ekspertów) oraz zobowiązuje 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: Potwierdzenie przelewu ZSK.pdf

Typ załącznika

Potwierdzenie opłaty

Załączniki dot. procedowania wniosku

Oświadczenie

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