

Kwalifikacja cząstkowa na poziomie trzecim Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Sporządzanie potraw i napojów

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2012-09-01

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie

Informacje o kwalifikacji

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

Do egzaminu przystąpić mogą: uczniowie i absolwenci zasadniczej szkoły zawodowej w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację lub uczniowie i absolwenci technikum w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację lub osoby, które ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub osoby, które dwa lata kształciły się lub pracowały w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Świadectwo ukończenia gimnazjum albo ukończenie 18 roku życia

Kwalifikacje poprzedzające

Świadectwo ukończenia gimnazjum

Inne warunki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Absolwenci dotychczasowego czteroletniego technikum - do zakończenia roku szkolnego 2024/2025,
Osoby, które ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy - do dnia 31 października 2025 r

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

3C01700151

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

12109

Efekty uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

1) Przechowywanie żywności

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. dobiera metody utrwalania żywności**
- 2. dobiera warunki do przechowywania żywności**
- 3. klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej**
- 4. ocenia żywność pod względem towaroznawczym**
- 5. przestrzega zasad oceny jakościowej żywności**
- 6. rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności**
- 7. rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności**
- 8. rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych**
- 9. użytkuje urządzenia do przechowywania żywności**

2) Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów**
- 2. dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów**
- 3. monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)**
- 4. ocenia organoleptycznie żywność**
- 5. określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego**
- 6. porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje**
- 7. przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością**
- 8. rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów**
- 9. rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności**
- 10. rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów**
- 11. rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów**
- 12. sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje**

13. stosuje receptury gastronomiczne

14. użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łomży	
3	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Gdańsku	
4	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Warszawie	
5	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu	
6	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi	
7	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna we Wrocławiu	
8	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie	
9	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie	

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji