

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

Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: wolnorynkowe

Data włączenia do ZSK: 2018-12-05

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Sektorowa Rama Kwalifikacji: Turystyka

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" jest gotowa do samodzielnego planowania i przygotowania potraw według podanej receptury, z zastosowaniem zasad zdrowego żywienia i nowoczesnych technik kulinarnych. W swojej pracy wykorzystuje zarówno typowy sprzęt kuchenny, jak i urządzenia stosowane w przygotowaniu posiłków zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia.
Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie na stanowisku kucharza w różnego rodzaju lokalach gastronomicznych: restauracjach, pizzeriach, kompleksach gastronomicznych. Może również założyć własną działalność gospodarczą w branży gastronomicznej, np. w formie coraz bardziej popularnych food trucków. W orientacyjnym nakładzie pracy podano czas potrzebny na szkolenie. Szacowany dodatkowy czas pracy własnej wynosi 200 godzin.

Informacje o kwalifikacji

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Kwalifikacją mogą być zainteresowane w szczególności osoby dorosłe, które:
- pracują w branży

gastronomicznej, a nie mają formalnie potwierdzonych kwalifikacji;
- chcą przekwalifikować się i rozpocząć pracę w branży gastronomicznej;
- zajmują się pozaprofesjonalnie przygotowaniem potraw i są zainteresowane potwierdzeniem swoich kwalifikacji.
Kwalifikacja kierowana jest również do wszystkich osób wchodzących na rynek pracy, którzy poszukują atrakcyjnej rynkowo kwalifikacji pozwalającej zdobywać miejsca pracy w rozwijającej się branży gastronomicznej, ze szczególnym uwzględnieniem nowych trendów żywieniowych.

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

Osoba przystępująca do walidacji musi ukończyć gimnazjum lub ośmioletnią szkołę podstawową (tj. posiadać kwalifikację pełną na poziomie 2 PRK, zgodnie z art. 8 ustawy o ZSK).

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Kwalifikacja pełna na poziomie 2 PRK

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w: - wszelkiego rodzaju lokalach gastronomicznych (restauracjach, pizzeriach, kompleksach gastronomicznych); - restauracjach i punktach gastronomicznych oferujących nowoczesną kuchnię. Może również założyć własną działalność gospodarczą w branży gastronomicznej, np. w formie coraz bardziej popularnych food trucków.

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Certyfikat jest ważny 10 lat.
Warunkiem przedłużenia jego ważności jest udokumentowane pięcioletnie doświadczenie w pracy w kuchni na stanowisku, gdzie wykonywane są zadania związane z efektami uczenia się określonymi dla tej kwalifikacji. W przypadku braku udokumentowanego doświadczenia kandydat przystępuje do ponownej weryfikacji.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Z danych GUS zawartych w „Małym Roczniku Statystycznym Polski 2017” wynika, że liczba placówek gastronomicznych w Polsce wzrosła w 2016 roku o 853, zaś ogólna liczba punktów gastronomicznych w ubiegłym roku wynosiła 69195. Tendencję wzrostową obserwuje się w szczególności w liczbie klasycznych restauracji, których jest więcej w 2016 roku w stosunku do 2015 o 1229. Według raportu PMR Research „Rynek HoReCa w Polsce 2017. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2017-2022”

rynek sektora hotelarskiego oraz gastronomicznego (HoReCa) w Polsce jest wart 26,7 mld zł i rośnie o 7% rok do roku. Dla rozwoju branży nie bez znaczenia jest zmiana stylu życia Polaków oraz poprawa sytuacji materialnej wynikająca z programu 500+. Z danych opublikowanych w raporcie „Rynek gastronomiczny 2017” wynika, że w grupach wiekowych 15-19 oraz 20-29 lat aż 85% osób korzysta z gastronomii. 54% osób w wieku 15+ deklaruje, że korzysta z gastronomii min. raz w roku. W stosunku do 2015 roku nastąpił w tej grupie wzrost o 8%. Wyniki przeprowadzonego raportu „Polska na Talerzu 2017” pokazują, że konsumenci cenią sobie wysoką jakość dań (62% respondentów) i to ona ma kluczowe znaczenie dla podejmowania decyzji o wyborze lokalu gastronomicznego. Wśród rodzajów kuchni najczęściej wybieranych przez Polaków na pierwszym miejscu znajduje się kuchnia włoska (81%), następnie kuchnia polska (80%) oraz amerykańska (63%). Coraz większym wyzwaniem dla gastronomii jest zmiana przyzwyczajeń gości. Zauważa się większe wymagania odnośnie oferty restauracyjnej spełniające wymagania klientów na diecie, co związane jest bezpośrednio z rosnącą świadomością społeczeństwa w kwestii zdrowego stylu życia. Jak pokazuje badanie PMR Research 13% Polaków przyznaje się do stosowania określonej diety, głównie kobiet i osób po 55 roku życia. Dietę typowo odchudzającą w deklarowanej grupie stosuje 16% badanych, zaś diety wykluczające (weganizm, dieta bezglutenowa, bezlaktozowa itp.) 9% ankietowanych. Z kolei według raportu „Polska na Talerzu 2016” w latach 2015-2016 liczba konsumentów skłonnych do spróbowania eksperymentalnych dań osiągnęła 47% i tendencja jest nadal wzrostowa. Wegański serwis internetowy Happy Cow sporządził listę 10 najbardziej prowegańskich miast na świecie w 2016 roku. Na trzecim miejscu rankingu uplasowała się Warszawa z 38 restauracjami wegańskimi, wyprzedzona jedynie przez Berlin i Los Angeles. Za rosnącą branżą w parze idzie zapotrzebowanie na wykwalifikowanych pracowników branży gastronomicznej. Z badania „Barometr zawodów 2017” wynika, że wśród zawodów deficytowych znajdują się zarówno kucharze, jak i szefowie kuchni. Kwalifikacja „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” odpowiada na zapotrzebowanie rynkowe zarówno w zakresie deficytu specjalistów, jak i poprzez uwzględnienie w kwalifikacji elementów kuchni świata oraz zasad i technik sprzyjających zdrowemu odżywianiu.

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

Kwalifikacja "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" nie zawiera żadnych wspólnych zestawów efektów uczenia się z innymi kwalifikacjami cząstkowymi z obszaru gastronomii. Jednak, kwalifikacje o zbliżonym charakterze "TG.07 Sporządzanie potraw i napojów", mogą posiadać podobne pojedyncze umiejętności. Kwalifikacja "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" różni się jednak istotnie od kwalifikacji "TG.07 Sporządzanie potraw i napojów" następującymi elementami: - W kwalifikacji "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" walidowana jest znajomość nowoczesnych technik kulinarnych (np. poszukiwanego przez pracodawców sous vide), - W kwalifikacji "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" wymagana jest wiedza o alergenach w żywności oraz o wymogach kuchni lekkostrawnej, - W kwalifikacji "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" nie zawarto umiejętności dotyczących przygotowywania napojów i deserów, ponieważ aktualnie na rynku gastronomicznym są to odrębne kwalifikacje.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

1. Etap weryfikacji
1.1. Metody
Weryfikacja składa się z dwóch etapów: egzaminu teoretycznego (testu wiedzy) i egzaminu praktycznego. Test wiedzy przeprowadzany jest w elektronicznym systemie w ośrodku egzaminacyjnym. Osobie egzaminowanej podczas rozwiązywania testu nie wolno korzystać z innych aplikacji (w tym otwierać stron internetowych) niż system do przeprowadzania egzaminu. W części praktycznej dopuszcza się zastosowanie następujących metod weryfikacji: symulacja, rozmowa z komisją.

1.2. Zasoby kadrowe
W procesie weryfikacji biorą udział: - operator systemu egzaminacyjnego, który organizuje zaplecze techniczne do przeprowadzenia weryfikacji i nadzoruje przebieg testu; - komisja weryfikacyjna, składająca się z 2 egzaminatorów, która przeprowadza część praktyczną egzaminu. Osoba będąca egzaminatorem może być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego. Operator systemu egzaminacyjnego musi posiadać: - wykształcenie minimum średnie, - znajomość obsługi komputera w zakresie uruchamiania oraz podstawowej obsługi systemu i zainstalowanych aplikacji, - umiejętność rozwiązywania problemów w sytuacji trudności z nawiązaniem lub zanikiem połączenia internetowego lub obsługą przeglądarki w zakresie kompatybilności z platformą egzaminacyjną. Każdy członek komisji weryfikacyjnej musi: - posiadać kwalifikację pełną lub rynkową z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 4 PRK lub posiadać kwalifikację pełną lub rynkową z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 3 PRK i tytuł mistrza; - posiadać staż pracy minimum 3 lata w branży gastronomicznej na stanowisku związanym z pełnieniem obowiązków szefa kuchni, junior chef, sous chef; - stosować kryteria weryfikacji przypisane do efektów uczenia się dla opisywanej kwalifikacji oraz kryteria oceny formalnej i merytorycznej dowodów na posiadanie efektów uczenia się właściwych dla opisywanej kwalifikacji; - stosować zasady prowadzenia weryfikacji, a także różne metody weryfikacji efektów uczenia się, zgodnie z celami walidacji i zasadami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Instytucja certyfikująca musi stosować rozwiązania zapewniające rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. W szczególności istotne jest zapewnienie bezstronności osób przeprowadzających walidację .in. poprzez rozdział osobowy mający na celu zapobieganie konfliktowi interesów osób przeprowadzających walidację. Osoby te nie mogą weryfikować efektów uczenia się osób, które były przez nie przygotowywane do uzyskania kwalifikacji Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia.

1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne
Instytucja prowadząca walidację musi zapewnić pracownię przygotowaną do przeprowadzania praktycznej części egzaminu, wyposażoną w: a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu zdających), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe; b) stanowiska przygotowywania potraw, wyposażone w: stół produkcyjny, kuchenkę z piekarnikiem, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestaw garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometr, wagę i miarki, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe umożliwiające mieszanie składników i ubijanie piany, wok, bieliznę i zastawę stołową; c) zamrażarkę i chłodziarkę, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy, podgrzewacz do talerzy, pakowaczkę próżniową (jedna dla pięciu zdających), 2 urządzenia do sous vide (ustawione na różne temperatury (niższa - mięso, ryby), (wyższa - warzywa)), urządzenia do gotowania na parze (liczba odpowiadająca połowie liczby zdających), naświetlacz do jaj, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Instytucja certyfikująca zapewnia 20 zestawów zawierających receptury dla każdej z potraw sporządzanych przez osobę poddawaną walidacji. Zestaw receptur musi zawierać łącznie składniki z wszystkich grup potraw wymienionych w zestawie 1. Każdy zestaw receptur ma się składać z: - receptury zupy lub przekąski, - receptury dania głównego (z użyciem sosu jeśli w punkcie 1. wybrano recepturę

przekąski). Każdy zestaw receptur musi zawierać przynajmniej jedną potrawę, której przygotowanie wymaga zastosowania koncepcji fin-dining z użyciem techniki sous vide lub gotowania na parze oraz jednej z wskazanych technik: konfitowanie, żelifikacja, sfryfikacja, emulsyfikacja, pieczenie w niskiej temperaturze. Instytucja Certyfikująca musi zapewnić bezstronną i niezależną procedurę odwoławczą, w ramach której osoby uczestniczące w procesie walidacji i certyfikacji mają możliwość odwołania się od decyzji dotyczących spełnienia wymogów formalnych, samych egzaminów, a także decyzji kończącej walidację. W przypadku negatywnego wyniku walidacji instytucja prowadząca walidację jest zobowiązana przedstawić uzasadnienie decyzji.

2. Etapy identyfikowania i dokumentowania
Nie określa się wymagań.

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 2018-11-20 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2018-12-05 r., poz. 1190)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2019-03-25

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

160

Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Termin następnego przeglądu kwalifikacji

2028-12-05

Kod dziedziny kształcenia

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD (wg klasyfikacji 2007)

56.10.A - Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

3C811800022

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

12631

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Branża i specjaliści oceniający przedmiotowy wniosek zdecydowanie pozytywnie ocenili inicjatywę, która odzwierciedla aktualne oczekiwania pracodawców działających na rynku HoReCa. We współpracy z Wnioskodawcą oraz przy udziale w tym procesie specjalisty, efekty uczenia projektowane dla tej kwalifikacji zostały radykalnie zmienione. Zmniejszono ilość zestawów z trzech do dwóch, które po weryfikacji zawierają efekty uczenia się tworzące spójne bloki tematyczne. Doprecyzowano także wymagania walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację. Włączenie tej kwalifikacji do ZSK stwarza możliwość szybszego nabycia i potwierdzenia kwalifikacji ocenionej przez specjalistów jako odpowiadającą na aktualne potrzeby rynku pracy.

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację jest gotowa do samodzielnego planowania i przygotowywania potraw według podanej receptury, z zastosowaniem zasad zdrowego żywienia i nowoczesnych technik kulinarnych. Samodzielnie przygotowuje typowe potrawy zgodnie z koncepcją fine-dining oraz serwuje je według przyjętych zasad. Osoba, która posiada kwalifikację jest gotowa do sporządzania potraw z wyłączeniem wskazanych alergenów lub składników ciężkostrawnych oraz zgodnie z zasadami „slow food”. W swojej pracy wykorzystuje zarówno typowy sprzęt kuchenny jak i urządzenia stosowane w przygotowaniu posiłków uwzględniających trendy rynkowe i zasady zdrowego żywienia. Wykonując zadania zawodowe, stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii oraz przestrzega zasad HACCP, w tym GHP i GMP. Osoba posiadająca kwalifikację przyjmuje odpowiedzialność za wykonywane zadania zawodowe.

Zestawy efektów uczenia się

1) Przygotowywanie i serwowanie typowych potraw

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje potrawy, korzystając z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i wykorzystywanych produktów
- b. omawia przykładowy układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego

- c. korzysta z urządzeń chłodniczych i urządzeń do mycia naczyń zgodnie z przeznaczeniem oraz instrukcją ich użytkowania

2. Planuje proces produkcyjny potraw

Kryteria weryfikacji:

- a. charakteryzuje zasady magazynowania dla produktu podanego przez komisję
- b. charakteryzuje zasady obróbki wstępnej brudnej dla produktu podanego przez komisję
- c. charakteryzuje zasady obróbki wstępnej czystej dla produktu podanego przez komisję
- d. charakteryzuje zasady obróbki cieplnej dla produktu podanego przez komisję
- e. sporządza plan procesu produkcyjnego przygotowywanej potrawy

3. Sporządza potrawy z jaj oraz wykorzystuje właściwości jaj

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia sposoby oceny świeżości jaj
- b. wymienia typowe potrawy z jaj
- c. omawia właściwości jaj w przygotowaniu innych potraw
- d. przygotowuje potrawę z zastosowaniem jaj zgodnie z podaną recepturą
- e. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- f. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- g. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

4. Sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia tusze zwierząt rzeźnych
- b. wymienia tuszki drobiowe
- c. wymienia ryby stosowane do sporządzania potraw
- d. wymienia rodzaje owoców morza
- e. wymienia potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza
- f. omawia metody obróbki cieplnej mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza
- g. przygotowuje potrawę z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych lub drobiu lub ryb lub owoców morza zgodnie z podaną recepturą
- h. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- i. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- j. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

5. Sporządza potrawy z mleka i jego przetworów

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji potraw
- b. wymienia potrawy z mleka i przetworów mlecznych
- c. przygotowuje potrawę z zastosowaniem mleka i przetworów mlecznych zgodnie z podaną recepturą
- d. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- e. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- f. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

6. Sporządza potrawy z owoców

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia potrawy z owoców
- b. omawia obróbkę wstępną owoców
- c. przygotowuje potrawę z zastosowaniem owoców zgodnie z podaną recepturą
- d. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- e. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- f. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

7. Sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia grupy warzyw i przyporządkowuje do nich właściwe warzywa
- b. wymienia grzyby wykorzystywane w produkcji potraw
- c. rozróżnia urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, ziemniaków i grzybów
- d. wymienia przykładowe potrawy z warzyw, ziemniaków i grzybów
- e. przygotowuje danie z zastosowaniem warzyw lub ziemniaków lub grzybów zgodnie z podaną recepturą
- f. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- g. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- h. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

8. Sporządza potrawy z zastosowaniem kasz

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem kasz
- b. omawia sposoby przeprowadzenia obróbki cieplnej kasz
- c. przygotowuje potrawę z zastosowaniem kaszy zgodnie z podaną recepturą
- d. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- e. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- f. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

9. Sporządza potrawy z zastosowaniem mąki

Kryteria weryfikacji:

- a. charakteryzuje sposoby zagęszczanie potraw mąką (np. zawiesina, zasmażka, podprawa)
- b. wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem mąki (np. makarony, kluski, ciasta ziemniaczane)
- c. przygotowuje potrawę z zastosowaniem mąki zgodnie z podaną recepturą
- d. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- e. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- f. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

10. Sporządza zupy i sosy

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia rodzaje wywarów
- b. omawia zasady przyrządzania sosów
- c. przygotowuje zupę lub sos zgodnie z podaną recepturą
- d. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- e. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- f. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

11. Stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce

Kryteria weryfikacji:

- a. odczytuje zasady sporządzania potrawy z receptury
- b. na podstawie receptury dobiera surowce do przyrządzania potraw
- c. oblicza i odmierza ilości składników w stosunku do receptury i zamówienia

2) Stosowanie wiedzy kulinarnej i nowoczesnych trendów rynkowych w sporządzaniu i serwowaniu potraw

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Charakteryzuje produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia alergeny występujące w produktach żywnościowych wskazane w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r
- b. wymienia produkty zawierające laktozę, gluten i wskazuje potencjalne zamienniki produktów
- c. odczytuje alergeny mogące wystąpić w produktach spożywczych na podstawie etykiet
- d. omawia zasady przygotowania posiłków z całkowitym wyeliminowaniem alergenu
- e. podaje przykłady możliwych reakcji alergicznych wskutek spożycia substancji lub produktów wywołujących alergię
- f. wymienia produkty ciężkostrawne

2. Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw zgodnych z filozofią "slow food"

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia zasady sporządzania potraw zgodnych z filozofią "slow food"
- b. wymienia tradycyjne produkty regionalne charakterystyczne dla wybranego przez siebie regionu

3. Charakteryzuje typy diet

Kryteria weryfikacji:

- a. podaje przykłady diet
- b. omawia diety: wegańską, wegetariańską, bezglutenową, bezlaktozową

4. Sporządza potrawy, stosując nowoczesne techniki kulinarne

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia zasady przygotowania poszczególnych grup produktów sprzyjające zachowaniu ich prozdrowotnych właściwości
- b. omawia zasady sporządzania i podawania potraw zgodnie z koncepcją fine-dining
- c. omawia techniki: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację oraz pieczenie w niskiej temperaturze
- d. omawia sposób obsługi urządzeń wykorzystywanych w technice sous vide
- e. omawia zasady stosowania techniki sous vide dla poszczególnych grup produktów
- f. omawia zasady gotowania na parze dla poszczególnych grup produktów oraz zasady ich łączenia
- g. demonstruje technikę gotowania sous vide lub technikę gotowania na parze
- h. demonstruje jedną z technik: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację, pieczenie w niskiej temperaturze

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Fundacja VCC	
2	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój	
3	ATENA ACADEMY Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością	

Wnioskodawca:

Fundacja VCC

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Sportu i Turystyki