

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

Przygotowanie i wydawanie dań

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2019-09-01

Branża w szkolnictwie branżowym: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji zawodowej

Informacje o kwalifikacji

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

Do egzaminu przystąpić mogą: 1. uczniowie i absolwenci branżowych szkół I stopnia, uczniowie i absolwenci 4-letnich techników oraz uczniowie, słuchacze i absolwenci szkół policealnych, rozpoczynający kształcenie w klasie I tych szkół od roku 2017/2018, a w kolejnych latach w kolejnych klasach/semestrach tych szkół, 2. uczniowie i absolwenci 5-letniego technikum rozpoczynający kształcenie w klasie I tej szkoły od roku 2019/2020, a w kolejnych latach w kolejnych klasach tych szkół, 3. uczniowie i absolwenci 2-letniej branżowej szkoły II stopnia, rozpoczynający kształcenie w klasie I tej szkoły począwszy od roku szkolnego 2020/2021, a w kolejnych latach w kolejnych klasach tych szkół, 4. osoby, które ukończyły kwalifikacyjne kursy zawodowe prowadzone przez podmioty, o których mowa w art. 117 ust. 2 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 59), na których kształcenie rozpocznie się nie wcześniej niż 1 stycznia 2020 r., 5. osoby spełniające warunki określone w przepisach w sprawie egzaminów eksternistycznych – od dnia 1 listopada 2025 r., 6. osoby dorosłe, które ukończyły praktyczną naukę zawodu dorosłych lub przyuczenie do pracy dorosłych, jeżeli program przyuczenia uwzględnił wymagania w podstawie programowej kształcenia w zawodach, zgłoszonych przez starostę do komisji egzaminacyjnej – od dnia 1 listopada 2025 r.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Świadectwo ukończenia gimnazjum lub ośmioletniej szkoły podstawowej albo ukończenie 18 roku życia

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

3C01900386

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13330

Efekty uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

1) Bezpieczeństwo i higiena pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

Kryteria weryfikacji:

- a. posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- b. wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- c. określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy
- d. określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku
- e. opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy
- f. rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania

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

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
- b. wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska

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

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- b. wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- c. omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

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

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy
- b. określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy
- c. określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe
- d. stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa
- e. stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych

5. Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji:

- a. przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie
- b. stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie
- c. identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych
- d. rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej

6. Przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji:

- a. przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- b. przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy
- c. utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

7. Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych
- b. dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania
- c. stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych

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

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny
- b. opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej
- c. wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym
- d. zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw

9. Udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego
- b. ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego
- c. zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku
- d. układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej
- e. powiadamia odpowiednie służby
- f. prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie
- g. prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar
- h. wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji

2) Podstawy żywienia i gastronomii

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii
- b. rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych
- c. rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie
- d. rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony
- e. rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie
- f. rozróżnia i nazywa owoce morza
- g. rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa
- h. rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)
- i. rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleni, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb)
- j. rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane)
- k. rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe)
- l. rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)
- m. określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw

2. Ocenia jakość żywności

Kryteria weryfikacji:

- a. ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia
- b. ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość

3. Rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw

Kryteria weryfikacji:

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

4. Rozróżnia metody utrwalania żywności

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje metody utrwalania żywności
- b. opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności
- c. wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności
- d. identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych

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

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje składniki pokarmowe
- b. analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań
- c. ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań

6. Planuje alternatywne sposoby żywienia

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm
- b. komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami

7. Rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw
- b. rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet
- c. dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii

8. Użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii
- b. dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania

9. Charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw ze względu na jego zastosowanie
- b. dobiera drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw

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

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- b. rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw
- c. rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii
- d. przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii

11. Rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia cele normalizacji krajowej
- b. wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy
- c. rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej
- d. korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności

3) Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym
- b. odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym
- c. porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami

2. Przestrzega zasad oceny jakościowej żywności

Kryteria weryfikacji:

- a. ocenia żywność pod względem jakościowym
- b. rozpoznaje wady jakościowe żywności

3. Dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność
- b. rozróżnia warunki przechowywania żywności
- c. wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności

4. Stosuje urządzenia do przechowywania żywności

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności
- b. dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności

5. Przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo
- b. przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym
- c. stosuje zasady FIFO (First In, First Out)
- d. wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności

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

Kryteria weryfikacji:

- a. zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności
- b. rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności
- c. zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania
- 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)

4) Przygotowanie dań

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych
- b. rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, cr?me pâtissi?re, cr?me anglaise, merengue

2. Stosuje receptury gastronomiczne

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy
- b. oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw
- c. odważa i odmierza składniki na podstawie receptur
- d. odważa i odmierza gramaturę porcji potraw
- e. szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)

3. Stosuje metody i techniki przygotowania dań

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie
- b. dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów
- c. dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide)
- d. przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania

korygujące podczas przygotowania dań

4. Dobiera produkty do przygotowania dań

Kryteria weryfikacji:

- a. wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie
- b. wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie
- c. zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej

5. Stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy
- b. przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty
- c. komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków

6. Stosuje tłuszcze do przygotowania dań

Kryteria weryfikacji:

- a. wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania
- b. dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura
- c. rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
- d. zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
- e. dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji
- f. dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą

7. Przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów

Kryteria weryfikacji:

- a. kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade
- b. przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy
- c. przygotowuje sorbety

- d. przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone
- e. przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe
- f. przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw)
- g. przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf)
- h. przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)
- i. garniruje potrawy

8. Przygotowuje zupy

Kryteria weryfikacji:

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

9. Przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych

Kryteria weryfikacji:

- a. określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju
- b. przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, confit
- 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

10. Przygotowuje podstawowe desery

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety
- b. stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie
- c. dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne

11. Przygotowuje wyroby ciastkarskie

Kryteria weryfikacji:

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

- b. przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
- c. dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe

12. Przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu

Kryteria weryfikacji:

- a. planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu
- b. dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań
- c. rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa)
- d. dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy
- 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

13. Przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- b. planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- c. rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- d. przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem
- e. dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania
- f. wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie)
- g. dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń)
- h. 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 i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)

14. Przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego
- b. wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie
- c. przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu
- 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
- 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

15. Przygotowuje dania z ryb i owoców morza

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza
- b. wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie
- c. wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie
- 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
- e. przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego

16. Przygotowuje sosy

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów
- b. przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego
- c. przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc
- d. przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge)
- e. przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)

17. Przygotowuje przystawki

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek
- b. przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięso, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté))

18. Przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety
- b. stosuje zamienność produktów
- 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)

19. Charakteryzuje dania kuchni różnych narodów

Kryteria weryfikacji:

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

20. Rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań

Kryteria weryfikacji:

- a. dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego
- b. wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda
- c. zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań

21. Stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań

Kryteria weryfikacji:

- a. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań
- b. dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań
- c. obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy

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

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań
- b. zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań
- 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)

5) Wydawanie dań

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań

Kryteria weryfikacji:

- a. definiuje mise en place
- b. przygotowuje sekcje - elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania
- c. sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia

2. Używa zastawy stołowej do serwowania dań

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje zastawę stołową do serwowania dań
- b. dobiera zastawę stołową do serwowanego dania
- c. stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań

3. Przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań
- b. zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań
- 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)

6) Język obcy zawodowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem; b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie; c) z dokumentacją związaną z danym zawodem; d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy; b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych; c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych; d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych; e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta

2. Rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka; b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)

Kryteria weryfikacji:

- a. określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu
- b. znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje
- c. rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu
- d. układa informacje w określonym porządku

3. Samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję); b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem - według wzoru)

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi
- b. przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,)
- c. wyraża i uzasadnia swoje stanowisko
- d. stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze
- e. stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji

4. Uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych - reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu: a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych; b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę
- b. uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia
- c. wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób
- d. prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi
- e. stosuje zwroty i formy grzecznościowe
- f. dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji

5. Zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)
- b. przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym
- c. przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym,
- d. przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)

6. Wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym; b) współdziała w grupie; c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym; d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne

Kryteria weryfikacji:

- a. korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego
- b. współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe
- c. korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych
- d. identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy
- e. wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa
- f. upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

7) Kompetencje personalne i społeczne

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej

Kryteria weryfikacji:

- a. stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami
- b. przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi
- c. przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych
- d. przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy

2. Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej

Kryteria weryfikacji:

- a. stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości
- b. interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej
- c. komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę
- d. stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie

3. Stosuje techniki radzenia sobie ze stresem

Kryteria weryfikacji:

- a. definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej
- b. ocenia wpływ stresu na efektywność działania
- c. przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych

4. Wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia znaczenie zmian
- b. proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
- c. wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii
- d. stosuje nowatorskie rozwiązania

5. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe

Kryteria weryfikacji:

- a. dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy
- b. wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
- c. planuje rozwój zawodowy

6. Planuje wykonanie zadania

Kryteria weryfikacji:

- a. opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
- b. weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego
- c. szacuje czas, zasoby i budżet zadania

7. Ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania

Kryteria weryfikacji:

- a. analizuje zasady i procedury wykonania zadania
- b. wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania

8. stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów

Kryteria weryfikacji:

- a. stosuje techniki negocjacyjne
- b. proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
- c. ocenia skuteczność rozwiązania problemu

9. Współpracuje w zespole

Kryteria weryfikacji:

- a. współorganizuje pracę zespołu
- b. dzieli się zadaniami
- c. przestrzega zasad współpracy w zespole
- d. modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko

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