

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: 2017-09-01

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 branżowej szkoły I stopnia lub 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 lub ośmioletniej szkoły podstawowej albo ukończenie 18 roku życia

Kwalifikacje poprzedzające

Świadectwo ukończenia gimnazjum

Świadectwo ukończenia ośmioletniej szkoły podstawowej

Inne warunki

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 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13634

Efekty uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

1) Przechowywanie żywności

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. ocenia żywność pod względem towaroznawczym**
- 2. klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej**
- 3. przestrzega zasad oceny jakościowej żywności**
- 4. dobiera warunki do przechowywania żywności**
- 5. rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności**
- 6. rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności**
- 7. dobiera metody utrwalania 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. określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego**
- 2. rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności**
- 3. stosuje receptury gastronomiczne**
- 4. rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów**
- 5. dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów**
- 6. sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje**
- 7. przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością**
- 8. rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów**
- 9. rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów**
- 10. użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów**
- 11. ocenia organoleptycznie żywność**
- 12. dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów**
- 13. porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje**
- 14. monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice)**

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