



## Egzamin nadający kwalifikację "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" na poziomie 3PRK

Numer usługi 2024/07/01/169133/2204189

3 400,00 PLN brutto

3 400,00 PLN netto

680,00 PLN brutto/h

680,00 PLN netto/h

FUNDACJA WIEDZA  
UMIEJĘTNOŚĆ  
ROZWÓJ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Gorlice / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 5 h

📅 16.09.2024 do 16.09.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Egzamin skierowany jest do: <ul style="list-style-type: none"><li>- osób dorosłych pracujących w branży gastroomicznej, nie posiadających formalnych kwalifikacji</li><li>- osob chcących przewalifikować się i rozpocząć pracę w brnży gastronomicznej</li><li>- osób chcących potwierdzić swoje kwalifikacje zawodowe</li><li>- osób chcących wejść na rynek pracy, poszukujących kwalifikacji, które umożliwią wejście na rynek pracy w branży gastronomicznej</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	13-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	5
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226 z późn. zm.) art. 2 pkt 6 dla instytucji certyfikujących lub art. 47 ust. 2 dla podmiotów upoważnionych do przeprowadzania walidacji przez instytucję certyfikującą

# Cel

## Cel edukacyjny

Egzamin, zakończony pozytywnym wynikiem, nadaje uczestnikowi kwalifikacje na poziomie 3PRK.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posiadacz certyfikatu potwierdzającego kwalifikację cząstkową na poziomie 3 PRK rozumie i potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- przestrzegać zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym,</li><li>- planować proces produkcyjny potraw,</li><li>- sporządzać potrawy z jaj oraz wykorzystywać właściwości jaj,</li><li>- sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza,</li><li>- sporządzać potrawy z mleka i jego przetworów,</li><li>- sporządzać potrawy z owoców,</li><li>- sporządzać potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów,</li><li>- sporządzać potrawy z zastosowaniem kasz,</li><li>- sporządzać potrawy z zastosowaniem mąki,</li><li>- sporządzać zupy i sosy,</li><li>- stosować receptury gastronomiczne oraz dobierać surowce,</li><li>- charakteryzować produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne,</li><li>- charakteryzować sposoby sporządzenia potraw zgodnych z filozofią „slow food”,</li><li>- charakteryzować typu diet,</li><li>- sporządzać potrawy stosując nowoczesne techniki kulinarne.</li></ul>	<p>Kryteria weryfikacji:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- egzamin teoretyczny</li><li>- egzamin praktyczny</li></ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

# Kwalifikacje

## Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia
<b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji</b>	12631
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój ul. Węgierska 41, 38-300 Gorlice.
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

## Program

Tematyka obejmująca certyfikację:

### 1. Wprowadzenie w zagadnienia związane z gastronomią:

- rodzaje zakładów gastronomicznych

### 2. Wymogi systemu HACCP:

- podstawy prawne
- HACCP – przedstawienie zasad funkcjonowania systemu:
  - identyfikacja zagrożeń
  - krytyczne punkty kontroli
  - system monitorowania

### 3. Procesy technologiczne i urządzenia stosowane w gastronomii:

- podstawowe zagadnienia z zakresu BHP na stanowiskach pracy, PPOŻ oraz udzielania pierwszej pomocy
- podstawową informację o pracy kucharza
- wyposażenie stanowiska pracy
- terminologia (maszyny, narzędzia wykorzystane w pracy)
- organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym
- prawidłowa obróbka wstępna i termiczna produktów spożywczych

### 4. Jaja:

- wartości odżywcze
- ocena świeżości

### 5. Podział mięs:

- drobiowe
- wieprzowe
- wołowe

### 6. Ryby i owoce morza:

- podział i zastosowanie

### 7. Mleko i jego przetwory

### 8. Owoce:

- podział, właściwości
- obróbka wstępna i cieplna

- przetwory i potrawy z owoców

#### 9. Warzywa:

- podział, właściwości
- obróbka wstępna i cieplna
- przetwory i potrawy z warzyw

#### 10. Grzyby:

- podział, właściwości
- obróbka wstępna i cieplna
- przetwory i potrawy z grzybów

#### 11. Kasze:

- podział i zastosowanie

#### 12. Mąka:

- podział i zastosowanie
- zagęszczanie potraw

#### 13. Zupy:

- kremy
- zabelane
- buliony

#### 14. Sosy

#### 15. Receptury gastronomiczne

#### 16. Charakterystyka produktów wywołujących reakcje alergiczne i dolegliwości zdrowotne:

- alergeny, reakcje alergiczne
- produkty zawierające gluten oraz laktozę
- produkty ciężkostrawne

#### 17. Slow food

#### 18. Diety:

- wegańska,
- wegetariańska,
- bezglutenowa
- bezlaktozowa

#### 19. Nowoczesne techniki kulinarne – kuchnia molekularna

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Egzamin teoretyczny	16-09-2024	09:00	10:30	01:30

---

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>2 z 2</b> Egzamin praktyczny	16-09-2024	10:30	14:00	03:30

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	680,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	680,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt podsumowujący tematykę egzaminu.

## Warunki uczestnictwa

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).

# Adres

ul. Węgierska 41  
38-300 Gorlice  
woj. małopolskie

Sala szkoleniowa - Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój ul. Węgierska 41, 38-300 Gorlice lub istnieje również możliwość zmiany miejsca realizacji kursu do potrzeb uczestników szkolenia.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



**Paulina Tokarz**

**E-mail** [biuro@wurf.pl](mailto:biuro@wurf.pl)

**Telefon** (+48) 517 354 512