

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Organizacja usług gastronomicznych (T.10.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja częściowa

Poziom PRK/ERK

4

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację

Nie dotyczy.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Nie dotyczy

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Spełnienie obowiązku szkolnego (posiadanie wykształcenia gimnazjalnego lub ukończenie 18 lat) albo posiadanie wykształcenia podstawowego po ośmioletniej szkole podstawowej.

Lista

- Świadectwo ukończenia gimnazjum

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

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania świadectwa należy: 1) ukończyć lub kształcić się w technikum w danym zawodzie lub 2) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej gimnazjalne albo po ośmioletniej szkole podstawowej oraz dwa lata kształcić się lub pracować w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Nie dotyczy

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

Nie dotyczy.

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Nie dotyczy

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Nie dotyczy.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Nie dotyczy.

Odniesienie do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Nie dotyczy.

Data włączenia kwalifikacji do ZSK

Podstawa prawna

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji

1

Nazwa zestawu

Planowanie usług gastronomicznych

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usługi gastronomicznej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń klasyfikuje usługi gastronomiczne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa wpływ układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego na organizację pracy.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa zakres usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje i organizuje obsługę przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje usługi gastronomiczne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje oferty usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje kryteria oceny jakości usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Rozliczanie usług gastronomicznych

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług kelnerskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozlicza koszty usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sporządza dokumentację usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sporządza kalkulację cen potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sporządza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty spożywcze.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

okręgowe komisje egzaminacyjne

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Data zawarcia umowy na pełnienie funkcji zewnętrznego zapewniania jakości wobec instytucji certyfikującej

Status

aktywny

Wnioskodawca

Nie dotyczy

Minister właściwy

Minister Edukacji Narodowej

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo.

Termin dokonywania przeglądów kwalifikacji (dotyczy kwalifikacji rynkowych)

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji

Świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

Nie dotyczy.

Kod dziedziny kształcenia

0 - Nie dotyczy

Kod PKD

Kod	Nazwa
0	Nie dotyczy

Kod kwalifikacji w ZRK

4C01700167

Status

Funkcjonująca