

ZASADY UCZESTNICTWA W WALIDACJI

Procedura prowadzenia egzaminu przez Atena Academy opisuje zasady funkcjonowania w zakresie prowadzenia egzaminów zewnętrznych nadających kwalifikację rynkową „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowej żywności” zarejestrowaną w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji na poziomie 3 PRK.

1. Rodzaj egzaminu.

egzamin teoretyczny do kwalifikacji „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” :

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

1.1. Egzamin przeprowadzany przez *Atena Academy* skierowany jest do osób działających w branży hotelarsko – gastronomicznej, osób, które chcą podnieść swoje kwalifikacje lub zmienić zawód z uwagi na istniejący popyt na pracowników wysoce wykwalifikowanych.

1.1. forma egzaminu:

- 1.1.1.online: przez system do egzaminowania Moodle. Każdy uczestnik ma udostępnione swoje dane do logowania do platformy, co najmniej 15 minut przed wyznaczoną godziną testu.

2. Zasoby podmiotu:

- 2.1. egzamin online – ilość pytań w bazie: 300/ 3 zestawy
- 2.2. egzamin online – sposób wybierania pytań do testu: jeden spośród trzech zestawów
- 2.3. Wymagania kadrowe operatora systemu egzaminacyjnego .
 - 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.

2.4. Wymagania kadrowe członków komisji egzaminacyjnej:

- posiada kwalifikację pełną lub rynkową z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 4 PRK lub
- posiada kwalifikację pełną lub rynkową z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 3 PRK i tytuł mistrza
- posiada staż pracy minimum 3 lata w branży gastronomicznej na stanowisku związanym z pełnieniem obowiązków szefa kuchni, junior chef, sous chef;
- stosuje 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;
- stosuje zasady prowadzenia weryfikacji, a także różne metody weryfikacji efektów uczenia się, zgodnie z celami walidacji i zasadami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

3. Warunki przystąpienia do egzaminu.

Zgłoszenie do egzaminu następuje poprzez wysłanie „Zgłoszenia uczestników do walidacji” na wzorze udostępnionym przez *Atena Academy* w siedzibie firmy, na podstawie której uczestnicy mają nadane loginy i hasła do systemu egzaminacyjnego na czas części teoretycznej testu. Zgłoszenie przesyłane jest do *Atena Academy* na adres mailowy: office@atenaacademy.pl.

Dzień przed walidacją uczestnikom przesyłany jest na adres mailowy „Regulamin walidacji”, gdzie uczestnicy są informowani o formie walidacji, liczbie pytań i zadań oraz zasadach oceniania.

4. Obowiązkiem jest przygotowanie ośrodka egzaminacyjnego do przeprowadzenia części

teoretycznej wyposażonego w elektroniczny system oraz zapewnienie i przygotowanie pracowni do przeprowadzenia części praktycznej wyposażonej w:

- stanowiska mycia rąk - 6, wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe;
- 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;
- 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 - 6, naświetlacz do jaj, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Pomieszczenie posiada mechaniczną wentylację stanowiskową oraz jest przystosowane do prowadzenia walidacji z kwalifikacji zawodowych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

5. Forma i sposób prowadzenia nadzoru podczas egzaminu:

- Sprawdzenie tożsamości kandydata,
- Kontrola stanowiska komputerowego/ pracowni gastronomicznej
- Możliwość przerwania egzaminu w przypadku, kiedy osoba nadzorująca wykryje nieprawidłowości (próby oszustwa, niewłaściwe zachowanie, przekroczenie czasu przeznaczzonego na egzamin)

Instytucja Certyfikująca zobowiązana jest zapewnić 20 zestawów zawierających receptury dla każdej z potraw. Zestaw receptur musi zawierać łącznie składniki z wszystkich grup potraw wymienionych w zestawie. Każdy zestaw receptur składa się z:

- receptury zupy lub przekąski;
- receptury dania głównego (z użyciem sosu, jeśli w punkcie 1 wybrano recepturę przekąski).

Każdy zestaw receptur zawiera przynajmniej jedną potrawę, której przygotowanie wymaga zastosowania koncepcji fine-dining z użyciem techniki sous vide lub gotowania na parze oraz jednej z wskazanych technik: konfitowanie, żelifikacja, sferyfikacja, emulsyfikacja, pieczenie w niskiej temperaturze.

6. Zasady obowiązujące w trakcie egzaminu: ustny sposób przekazywania informacji; wskazanie gotowego zestawu informacji przekazywany kandydatowi; kandydat musi wyraźnie potwierdzić, że zna te zasady:

6.1. Potwierdzenie przystąpienia do testu teoretycznego jak i praktycznego jest podpisywane przez uczestników walidacji oraz Egzaminatora i Operatora Systemu Walidacji w formie listy obecności

6.2. Czas egzaminu i sposób jego egzekwowania:

6.2.1. Egzamin teoretyczny: 100 minut od momentu zalogowania się na platformie

6.2.2. Egzamin praktyczny: 180 minut od momentu przekazania przez Egzaminatorów arkuszy do testu praktycznego.

6.3. Kryteria zaliczenia:

6.3.1. Egzamin teoretyczny- test: 55% poprawnych odpowiedzi, sposób zaznaczania odpowiedzi: jednokrotny wybór

- 6.3.2. Egzamin praktyczny: weryfikacja części praktycznej egzaminu odbędzie się poprzez metodę rozmowy uczestnika z komisją oraz przygotowywanie i serwowanie typowych potraw
- 6.4. Czego nie wolno kandydatom podczas egzaminu – korzystanie z pomocy osób trzecich, korzystanie z materiałów szkoleniowych, wydruków, stron internetowych
- 6.5. Co wolno kandydatom podczas egzaminu: czysta kartka + długopis (w celu robienia notatek, obliczeń, zapisywania informacji o niezrozumiałych pytaniach / odpowiedziach)
- 6.6. Sposób i termin podawania wyniku:
 - 6.6.1. Egzamin teoretyczny: wynik przekazywany jest przez Operatora Systemu Walidacji po ukończeniu testu
 - 6.6.2. Egzamin praktyczny: wynik przekazywany jest ustnie przez Egzaminatorów
- 6.7. Metody i kryteria weryfikacji walidacji:
 - 6.7.1. Egzaminu teoretycznego: Zapis części teoretycznej testu w systemie egzaminacyjnym on-line, do której w każdej chwili ma dostęp Atena Academy.
 - 6.7.2. Zebranie kompletnej dokumentacji walidacji przez Egzaminatorów oraz Operatorów Systemu Walidacji
- 6.8. Procedura odwoławcza: Załącznik nr.1
7. Działania w przypadku zaliczenia egzaminu teoretycznego oraz praktycznego przez kandydata:

W ciągu 30 dni po pozytywnej weryfikacji uczestnik otrzymuje certyfikat nadający kwalifikację na poziomie 3 PRK „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”, który jest ważny 10 lat. Certyfikat jest wystawiany dla uczestników, którzy uzyskali pozytywny wynik z obu części walidacji.
8. Dokumentacja walidacji jest przechowywana w siedzibie Atena Academy.

okresowy przegląd procedury: co 6 miesięcy

nr wersji procedury: 01-2022

data wprowadzenia: 10.10.2022 r.

Vyron Manousos Loupas'is

.....
podpis przedstawiciela Atena Academy