

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

INFORMACJA O ZAWODZIE

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food (941101)



Pracownicy przygotowujący posiłki typu fast food

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food (941101)

Pracownicy przygotowujący posiłki typu fast food

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food (941101)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [1000]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): <https://www.pexels.com/photo/close-up-cook-cooking-employee-375468>
[dostęp: 31.03.2019].



SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU	3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności).....	3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu.....	3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD	3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący.....	3
2. OPIS ZAWODU.....	4
2.1. Synteza zawodu	4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania	4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy).....	5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne.....	6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie	7
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	8
2.7. Zawody pokrewne	9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	9
3.1. Zadania zawodowe	9
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Sporządzanie posiłków typu fast food	9
3.3. Kompetencje społeczne.....	11
3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	11
3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji.....	12
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO.....	12
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	12
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	13
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	15
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.....	16
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	16
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	16
7. SŁOWNIK POJĘĆ	18
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	18
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	21

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food 941101

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Pracownik gastronomii.
- Pracownik kuchni.
- Pracownik restauracji fast food.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 9411 Fast food preparers.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja I – Działalność związana z zakwaterowaniem i usługami gastronomicznymi

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz źródeł internetowych,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w marcu 2019 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspertki:

- Patrycja Myszką – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Dorota Nowakowska – Bufety gastronomiczne Ryszard Bogdański, Gdynia.
- Grzegorz Sławiński – Röben Polska sp. z o.o. i wspólnicy s.k., Środa Śląska.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Łukasz Baka – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Maria Konarska – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Małgorzata Przybyszewska – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Agnieszka Szczechura – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Małgorzata Szpilska – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Halina Maras-Pawliszyn – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 w Kluczborku, Kluczbork.
- Wioletta Rutkowska – Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie, Olsztyn.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Małgorzata Sokalska – Biuro Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”, Warszawa.
- Anna Żbikowska – Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Oddział Warszawski, Warszawa.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2019 r.

WAŻNE:

W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food³ zajmuje się przygotowywaniem posiłków w punktach gastronomicznych. Jest odpowiedzialny za jakość, szybkość przygotowania i bezpieczeństwo zdrowotne przygotowywanych posiłków.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food odpowiedzialny jest za przygotowywanie posiłków według określonej receptury¹⁰. Odpowiada także za właściwy dobór surowców i półproduktów, ich świeżość i jakość. Przygotowuje stanowisko pracy: dotyczy to potrzebnych urządzeń gastronomicznych¹¹, narzędzi kuchennych⁹ oraz surowców i półproduktów, z których przygotowywane są posiłki. Pracownik zajmuje się ich transportem z magazynu lub chłodni na stanowisko pracy.

Osoba wykonująca ten zawód stosuje systemy zapewniające bezpieczeństwo żywienia. Odpowiada za czystość i higienę w miejscu pracy i higienę osobistą. Praca jest wykonywana najczęściej pod nadzorem szefa lub menedżera kuchni. Pracownik odpowiada na swoim stanowisku pracy za bezpieczeństwo żywności zgodnie z wdrożonym, w zatrudniającą go firmie, systemem HACCP⁷.

Sposoby wykonywania pracy

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food wykonuje pracę, która polega m.in. na:

- przygotowywaniu stanowiska pracy, tj. uruchamianiu urządzeń gastronomicznych (np. grill, frytkownica, kuchenka, toster) oraz przygotowywaniu narzędzi pracy (np. noże, łyżki, patelnie, cedzaki),
- transporcie surowców i półproduktów z miejsca przechowywania do stanowiska pracy,
- przygotowywaniu surowców i półproduktów, z których wykonywane są potrawy (czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej, tj. mycie, oczyszczanie, płukanie, krojenie, osuszanie itp.),
- przygotowywaniu posiłków według określonej receptury, komponowaniu zestawów w określonym czasie,
- pakowaniu przygotowanych posiłków w opakowania jednorazowe,
- sprzątaniu miejsca pracy i utrzymywaniu czystości urządzeń gastronomicznych i narzędzi kuchennych.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2 Kompetencja zawodowa.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food pracuje najczęściej w pomieszczeniach punktu gastronomicznego przeznaczonego do przygotowania posiłków (kuchnia i magazyn) lub w pojeździe typu food truck⁴. Pomieszczenia, gdzie wykonywana jest praca, posiadają zazwyczaj oświetlenie dzienne i sztuczne oraz instalacje klimatyzacyjne lub wentylacyjne. Praca wykonywana jest zazwyczaj w pozycji stojącej, w trybie stojąco-chodzącym i wymaga dużej aktywności ruchowej. Pomieszczenia kuchenne posiadają wentylację i sztuczne oświetlenie nad stanowiskiem pracy.

Zdarza się, że pracownik wykonuje zadania na wolnym powietrzu, zazwyczaj przy świetle naturalnym, również w pozycji stojącej i wymagającej dużej aktywności ruchowej. Pracownik wykonuje pracę w ubraniu gastronomicznym, najczęściej w fartuchu ochronnym lub bluzie ochronnej, w czepku lub czapce ochronnej na włosy, w zależności od wykonywanych zadań zawodowych również w rękawiczkach gumowych.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. *Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.*

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:

- wyposażenie kuchni, np.: stół kuchenny, stół sortowniczy, stół z basenem (najczęściej w dużych lokalach gastronomicznych), stół ze zlewem, okapy, wózek transportowy,
- urządzenia do obróbki wstępnej, np.: urządzenia chłodnicze, wilki do mięs¹², kotleciarki do rozbijania mięsa, krajalnice, miksery, obieraczki, szatkownice, formiarki do kotletów,
- urządzenia do obróbki termicznej, np.: piece elektryczne lub gazowe, grille elektryczne, gazowe lub na węgiel, bemary¹, frytkownice, kuchenki gastronomiczne gazowe lub elektryczne, opiekacze, smaźalniki, patelnie elektryczne, tostery, urządzenia do hot-dogów, gofrownice, kuchenki mikrofalowe, podgrzewacze, płyty grzejne,
- narzędzia kuchenne, np.: noże, chochle, łyżki do serwowania, patelnie, garnki, miski, cedzaki, dyspensery do przypraw (np. pieprznica, solniczka, przyprawnik do ziół, posypywaczka), otwieracze do puszek.

Organizacja pracy

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food najczęściej pracuje w trybie zmianowym (praca jedno-, dwu- lub trzymianowa). Praca może być indywidualna bądź zespołowa, stacjonarna lub wymagająca wyjazdów w zależności od wielkości i specyfiki punktu gastronomicznego. W większych punktach gastronomicznych praca nadzorowana jest przez kierownika zmiany i/lub kierownika zakładu.

Pracownik prowadzący własną działalność gospodarczą sam określa godziny pracy w zależności od ilości zleceń i upodobań klientów.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food jest narażony w pracy m.in. na takie zagrożenia, jak:

- oparzenia podczas obsługi urządzeń grzewczych,
- skaleczenia narzędziami wykorzystywanymi w kuchni,
- zwichnięcia związane z potknięciem i/lub poślizgnięciem na mokrej lub śliskiej podłodze,
- zatrucia związane z niewłaściwą wentylacją pomieszczenia,
- bóle układu mięśniowo-szkieletowego związane z pracą na stojąco i przenoszeniem produktów,
- stres związany z presją czasową wykonania posiłków.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność narządu węchu,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność zmysłu dotyku;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- szybki refleks,
- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- ostrość wzroku,
- ostrość słuchu,
- powonienie,
- czucie smakowe,
- czucie dotykowe;

w kategorii sprawności i zdolności

- uzdolnienia kulinarne,
- podzielność uwagi,
- współdziałanie i współpraca w zespole (grupie),
- dobra pamięć,
- zdolność organizacji pracy,
- łatwość przerzucania się z jednej czynności na drugą;

w kategorii cech osobowościowych

- rzetelność,
- dokładność,
- odporność emocjonalna,
- radzenie sobie ze stresem,
- samodzielność,
- samokontrola,
- gotowość do pracy w warunkach monotonnych,
- komunikatywność.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.3. Kompetencje społeczne; 3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

W zawodzie **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food** wymagana jest ogólna sprawność układu kostno-stawowego, dobry wzrok, węch i zmysł smaku oraz czucie dotykowe i zręczność palców, umożliwiające obsługę urządzeń, w które wyposażone są punkty gastronomiczne. Pod względem wydatku energetycznego praca w tym zawodzie należy do prac średnio ciężkich. Nie występują w niej specyficzne obciążenia umysłowe.

Ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością pracownik powinien mieć aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy.

Przeciwwskazaniami do pracy w zawodzie pracownik przygotowujący posiłki typu fast food są:

- choroby zakaźne,
- choroby pasożytnicze skóry,
- alergię: kontaktową, wziewną i pokarmową na wykorzystywane surowce, substancje chemiczne i dezynfekcyjne,
- dysfunkcje kończyn górnych i dolnych,
- zaburzenia równowagi,
- zaburzenia koordynacji wzrokowo-ruchowej,
- wady wzroku niedające się korygować szklami optycznymi, np. astygmatyzm, brak widzenia obuocznego, daltonizm,
- niektóre choroby psychiczne,
- choroby układu oddechowego,
- choroby skóry rąk.

WAŻNE:

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Obecnie (2019 r.) do podjęcia pracy w zawodzie **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food** preferowane jest wykształcenie na poziomie branżowej szkoły I stopnia (dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) w zawodzie pokrewnym kucharz lub na poziomie technikum w zawodzie pokrewnym technika żywienia i usług gastronomicznych.

Pracodawcy zatrudniają jednak również osoby posiadające wykształcenie podstawowe i gimnazjalne, które zdobywają wiedzę i doświadczenie na drodze szkolenia praktycznego (przyuczenia) na stanowisku pracy w punkcie gastronomicznym.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Nie występują specyficzne wymagania w zakresie tytułów zawodowych, kwalifikacji i uprawnień dla kandydata do pracy w zawodzie **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food**, jednak podjęcie pracy w zawodzie ułatwiają:

- dyplom potwierdzający kwalifikacje wyodrębnione w zawodach szkolnych (pokrewnych): kucharz lub technik żywienia i usług gastronomicznych,
- ukończenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego i zdanie egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne, potwierdzającego kwalifikację częściową:
 - TG.07 Sporządzanie potraw i napojów, w szkolnym zawodzie (pokrewnym) kucharz lub technik żywienia i usług gastronomicznych,
 - TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, w szkolnym zawodzie (pokrewnym) technik żywienia i usług gastronomicznych,
- świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski w zawodzie kucharz, uzyskane po spełnieniu wymagań formalnych i zdaniu egzaminu organizowanego przez Izby Rzemieślnicze.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu pracownika przygotowującego posiłki typu fast food mogą być m.in.:

- suplement Europass (w języku polskim i angielskim), wydawany na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe) oraz Izby Rzemieślnicze (do świadectwa czeladniczego i dyplomu mistrzowskiego),
- udokumentowane doświadczenie na identycznym lub pokrewnym stanowisku pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food nie ma określonej ścieżki rozwoju zawodowego. Pracownik w zawodzie pracownik przygotowujący posiłki typu fast food może:

- rozpocząć pracę na stanowisku pomocniczym, a następnie wraz z nabyciem doświadczenia zawodowego awansować na samodzielne stanowisko pracownika przygotowującego posiłki,
- po nabyciu dalszego doświadczenia zawodowego, posiadając zdolności i umiejętności organizacyjne oraz umiejętność pracy z ludźmi, awansować na stanowisko kierownika nadzorującego pracę małego zespołu pracowników przygotowujących posiłki,
- po ukończeniu branżowej szkoły I stopnia w zawodzie pokrewnym (kucharz), podjąć dalsze kształcenie w branżowej szkole II stopnia lub technikum (technik żywienia i usług gastronomicznych) i po jej ukończeniu oraz zdaniu egzaminu maturalnego rozpocząć studia wyższe I oraz II stopnia, na kierunku np. technologia żywności, a następnie awansować na stanowisko kierownicze,
- doskonalić umiejętności, uczestnicząc w szkoleniach branżowych, konferencjach, warsztatach tematycznych dotyczących branży gastronomicznej,
- założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej.

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food może również rozszerzać swoje kompetencje zawodowe poprzez podejmowanie kształcenia i/lub szkolenia w zawodach pokrewnych.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2019 r.) w zawodzie **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w edukacji formalnej oraz pozaformalnej.

Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oferują możliwość potwierdzania kompetencji zawodowych przydatnych w zawodzie pracownik przygotowujący posiłki typu fast food, wchodzących w skład zawodu (pokrewnego):

- kucharz, w ramach kwalifikacji TG.07 Sporządzanie potraw i napojów,
- technik żywienia i usług gastronomicznych, w ramach kwalifikacji TG.07 Sporządzanie potraw i napojów oraz TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Alternatywną drogę potwierdzania kompetencji w zawodzie pracownik przygotowujący posiłki typu fast food oferuje system nauki zawodu w rzemiośle, który umożliwia uzyskanie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie kucharz. Dokumentami potwierdzającymi te tytuły są odpowiednio: świadectwo czeladnicze oraz dyplom mistrzowski, wydawane po zdaniu egzaminu czeladniczego, a następnie mistrzowskiego w Izbach Rzemieślniczych.

Obecnie (2019 r.) istnieje również możliwość przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację rynkową „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego

żywienia”, zgodnie z zasadami walidacji i certyfikacji kwalifikacji rynkowych, wprowadzonych do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl> oraz w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik żywienia i usług gastronomicznych ^S	343404
Kucharz ^S	512001
Pomoc kuchenna	941201

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Przygotowywanie sprzętu i urządzeń kuchennych.
- Z2 Przygotowywanie surowców i półproduktów do sporządzania posiłków typu fast food.
- Z3 Przyjmowanie i realizowanie zamówienia.
- Z4 Utrzymywanie porządku, czystości i higieny stanowiska pracy.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Sporządzanie posiłków typu fast food

Kompetencja zawodowa Kz1: Sporządzanie posiłków typu fast food obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Przygotowywanie sprzętu i urządzeń kuchennych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas przygotowywania maszyn, sprzętu i urządzeń kuchennych; - Rodzaje sprzętu i urządzeń kuchennych używanych w miejscu pracy; - Zasady i procedury obsługi sprzętu i urządzeń kuchennych stosowanych w miejscu pracy; - Procedury dotyczące utrzymania w czystości oraz konserwacji sprzętu i urządzeń kuchennych używanych w miejscu pracy; - Zasady i przepisy dotyczące używania maszyn, sprzętu i urządzeń kuchennych zgodnie z przepisami BHP i ich przeznaczeniem; - Zasady zgłaszania uszkodzeń i braków w surowcach, półproduktach itp.	- Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas przygotowywania maszyn, sprzętu i urządzeń kuchennych; - Rozróżniać sprzęt i urządzenia kuchenne używane w miejscu pracy; - Obsługiwać sprzęt i urządzenia kuchenne stosowane w miejscu pracy; - Przestrzegać procedur dotyczących utrzymania w czystości oraz konserwacji sprzętu i urządzeń kuchennych używanych w miejscu pracy; - Używać sprzętu i urządzeń kuchennych zgodnie z przepisami BHP i ich przeznaczeniem; - Zgłaszać uszkodzenia i braki w surowcach, półproduktach.

• Procedury sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące podczas wykonywania zadań zawodowych.	• Stosować procedury sanitarno-epidemiologiczne podczas wykonywania zadań zawodowych.
---	---

Z2 Przygotowywanie surowców i półproduktów do sporządzania posiłków typu fast food

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Zasady analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) w zakresie przygotowywania surowców i półproduktów do przygotowywania posiłków typu fast food; • Zasady rozmrażania półproduktów; • Zasady przechowywania półproduktów rozmrożonych; • Zasady sprawdzania świeżości półproduktów i surowców; • Zasady przygotowania surowców i półproduktów (mycie, oczyszczanie, płukanie, krojenie, osuszanie itp.); • Zasady przygotowywania dodatków i materiałów pomocniczych do posiłków; • Zasady obróbki termicznej półproduktów i produktów: grillowanie, pieczenie, smażenie, gotowanie; • Sposoby zabezpieczania przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.	• Przestrzegać zasad analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) w zakresie przygotowywania surowców i półproduktów do przygotowywania posiłków typu fast food; • Rozmrażać odpowiednie półprodukty; • Przechowywać rozmrożone półprodukty; • Sprawdzać i oceniać świeżość wykorzystywanych półproduktów i surowców; • Przygotowywać surowce i półprodukty (mycie, oczyszczanie, płukanie, krojenie, osuszanie itp.) zgodnie z obowiązującymi recepturami; • Przygotowywać dodatki i materiały pomocnicze do posiłków; • Obrabiać termicznie półprodukty i produkty, m.in. grillować, piec, smażyć, gotować; • Zabezpieczać przed zepsuciem surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami.

Z3 Przyjmowanie i realizowanie zamówienia

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas przyjmowania i realizowania zamówienia; • Procedury i sposoby komunikacji z klientem podczas przyjmowania zamówienia; • Zasady obsługi sprzętu i urządzeń niezbędnych do zrealizowania zamówienia; • Receptury wykonywania potraw; • Techniki <u>garniowania</u>⁵ potraw; • Zasady kontrolowania jakości wykonywanych potraw; • Zasady ważenia i porcjowania wykonywanych potraw; • Zasady dobierania odpowiednich opakowań do produktów; • Zasady wydawania potraw.	• Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas przyjmowania i realizowania zamówienia; • Przestrzegać procedur i sposobów komunikacji z klientem podczas przyjmowania zamówienia; • Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i obsługi sprzętu oraz urządzeń podczas realizowania zamówienia; • Dobierać według receptury składniki do realizacji zamówienia; • Przygotowywać potrawy zgodnie z zamówieniem klienta; • Garniować przygotowywane potrawy; • Kontrolować jakość potraw zgodnie z zasadami; • Ważyć i porcjować potrawy zgodnie z zasadami; • Dobierać odpowiednie opakowanie do rodzaju potrawy; • Pakować bezpiecznie i estetycznie potrawy; • Wydawać zrealizowane zamówienie.

Z4 Utrzymywanie porządku, czystości i higieny stanowiska pracy	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska w zakresie utrzymywania porządku, czystości i higieny stanowiska pracy; • Zasady i przepisy dotyczące sprzątnięcia i utrzymania porządku w miejscu pracy; • Zasady i przepisy dotyczące utrzymania w czystości urządzeń gastronomicznych i narzędzi kuchennych; • Zasady i przepisy dotyczące zachowania i utrzymania czystości w miejscu pracy oraz dotyczące higieny osobistej.	• Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska w zakresie utrzymywania porządku, czystości i higieny stanowiska pracy; • Sprzątać i utrzymywać porządek w miejscu pracy zgodnie z obowiązującymi zasadami zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia i innymi przepisami; • Utrzymywać w czystości urządzenia gastronomiczne i narzędzia kuchenne; • Zachowywać i utrzymywać czystość w miejscu pracy oraz dbać o higienę osobistą zgodnie z obowiązującymi zasadami i przepisami.

3.3. Kompetencje społeczne

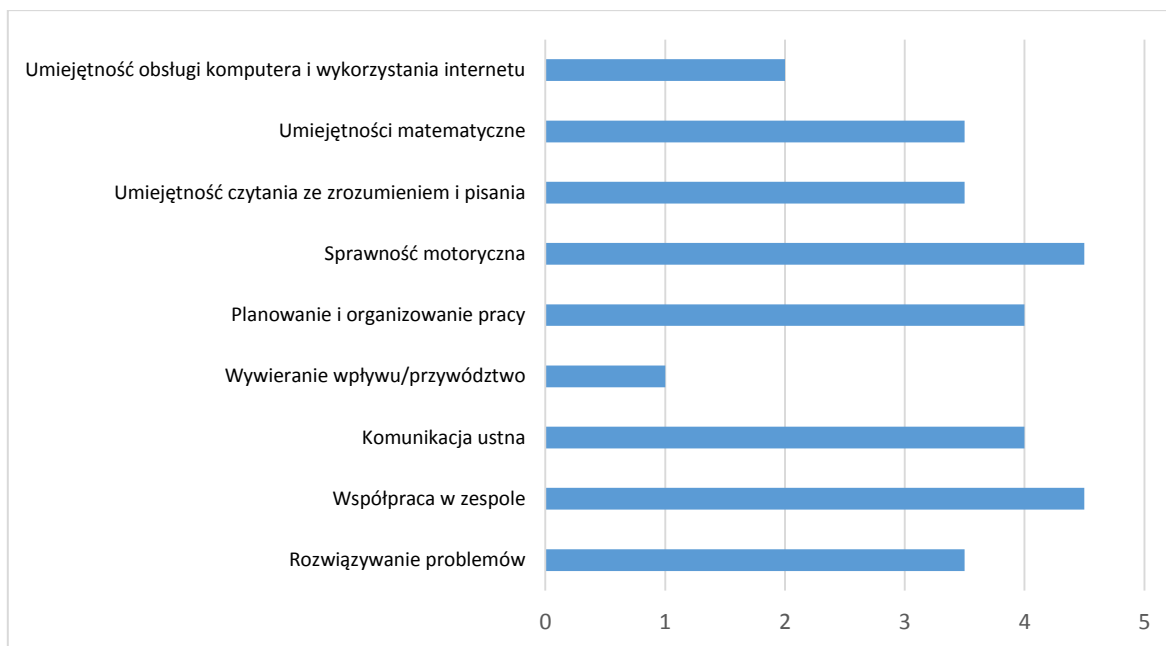
Pracownik w zawodzie **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za powierzony sprzęt i urządzenia gastronomiczne, produkty i dodatki oraz prowadzenie procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi.
- Dokonywania samooceny i weryfikacji działania własnego.
- Podejmowania samodzielnej pracy lub podejmowania współpracy w zorganizowanych warunkach, w zakładzie gastronomicznym.
- Oceniania zagrożeń występujących w miejscu pracy pracownika przygotowującego posiłki typu fast food oraz podejmowania działań adekwatnych do tych zagrożeń.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami, normami w branży gastronomicznej.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych zgodnie z rozwojem i postępem technologicznym w branży gastronomicznej.

3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego wagę kompetencji kluczowych dla zawodu **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food**

Uwaga:

Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: <https://www.kwalifikacje.gov.pl>
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Miejscom zatrudnienia **pracownika przygotowującego posiłki typu fast food** mogą być m.in.:

- bary fast food,
- sieci restauracji fast food,
- mała gastronomia⁶ oferująca dania fast food,
- stołówki,
- firmy cateringowe (przygotowujące i dostarczające na zamówienie gotowe potrawy),
- gastronomiczne punkty mobilne, np. pojazdy typu food truck.

Obecnie (2019 r.) według Barometru zawodów zapotrzebowanie na pracowników w zawodzie jest zrównoważone i kształtuje się na stałym poziomie.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy:**

<http://oferty.praca.gov.pl>

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.03.2019]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

<http://mz.praca.gov.pl>

<https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe>

Barometr zawodów: <https://barometrzawodow.pl>

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

Mazowieckie – <http://obserwatorium.mazowsze.pl>

Małopolskie – <https://www.obserwatorium.malopolska.pl>

Lubelskie – <http://lorp.wup.lublin.pl>

Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – <http://obserwatorium.wup.lodz.pl>

Pomorskie – <http://www.porp.pl>

Opolskie – <http://www.obserwatorium.opole.pl>

Wielkopolskie – <http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl>

Zachodniopomorskie – <https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-ryнку-pracy>

Podlaskie – <http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl>

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

<http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:

<https://eures.praca.gov.pl>

<https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage>

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2019 r.) w ramach systemu kształcenia zawodowego w Polsce nie przygotowuje się **pracowników przygotowujących posiłki typu fast food**.

Kompetencje przydatne do wykonywania zawodu pracownika przygotowującego posiłki typu fast food można uzyskać podejmując kształcenie:

- w branżowej szkole I stopnia w pokrewnym zawodzie kucharz,
- w branżowej szkole II stopnia lub technikum w pokrewnym zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych,
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych (dla dorosłych) w zakresie kwalifikacji:
 - TG.07 Sporządzanie potraw i napojów,
 - TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Kształcenie w zakresie kwalifikacyjnego kursu zawodowego mogą organizować:

- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych, prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki doksztalcania i doskonalenia zawodowego,

- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikacje TG.07 oraz TG.16 potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Alternatywną formą kształcenia w zawodzie pracownik przygotowujący posiłki typu fast food jest kształcenie rzemieślnicze (z udziałem pracodawców rzemieślników), które umożliwia nabycie tytułu czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie (pokrewnym) kucharz. Kompetencje w tym zawodzie potwierdzają Izby Rzemieślnicze.

Osoby, które uzyskały powyższe kwalifikacje, mają możliwość otrzymania również suplementu Europass (w języku polskim i angielskim), wydawanego na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe) oraz Izby Rzemieślnicze (do świadectwa czeladniczego i dyplomu mistrzowskiego), co ma istotne znaczenie w przypadku poszukiwania pracy za granicą.

Istnieje również możliwość potwierdzenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”, zgodnie z zasadami walidacji i certyfikacji kwalifikacji rynkowych, wprowadzonych do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

WAŻNE:

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego, które wchodzi w życie od 1 września 2019 r., ulegają zmianie dotychczasowe symbole kwalifikacji wyodrębnione w zawodach szkolnictwa zawodowego, na kody składające się z trzech wielkich liter, wskazujących na przyporządkowanie do jednej z 32 branż, występujących w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego. Zmianie uległy również nazwy niektórych z dotychczasowych kwalifikacji. Nowa regulacja umożliwia prowadzenie kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych lub na kursach umiejętności zawodowych.

Szkolenie

Szkolenia i kursy doszkalające dla **pracownika przygotowującego posiłki typu fast food** organizują m.in.:

- pracodawcy w ramach wewnętrznych szkoleń lub przyuczenia do zawodu (dla kandydatów do pracy i pracowników),
- firmy zewnętrzne na zlecenie grupy pracodawców lub sieci sprzedaży,
- przedstawiciele producentów maszyn, urządzeń, sprzętu z branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej,
- instytucje szkoleniowe.

Przykładowa tematyka szkoleń dotyczy:

- kontroli jakości produkcji⁸,
- przepisów BHP,
- zasad prawidłowego żywienia¹³,
- zasad działania placówek gastronomicznych,
- organizacji produkcji,
- obsługi kasy fiskalnej,
- systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem, np. HACCP (analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli), BRC² (międzynarodowy standard bezpieczeństwa żywności), GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) itp.

Organizatorzy tych szkoleń poświadczają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

WAŻNE:

Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.03.2019]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wyberam-zawod>

<https://zrp.pl>

Szkolenia zawodowe:

Rejestr Instytucji Szkoleniowych – <http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris>

Baza Usług Rozwojowych – <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl>

Inne źródła danych:

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

Bilans Kapitału Ludzkiego – <https://bkl.parp.gov.pl>

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – <http://www.frse.org.pl>, <http://europass.org.pl>

Learning Opportunities and Qualifications in Europe – <https://ec.europa.eu/ploteus>

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Obecnie (2019 r.) wynagrodzenie osób pracujących w zawodzie **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food** mieści się z reguły w przedziale od 2250 zł do 2600 zł brutto miesięcznie w przeliczeniu na jeden etat.

Poziom wynagrodzeń osób wykonujących zawód pracownik przygotowujący posiłki typu fast food uzależniony jest m.in. od:

- zakresu obowiązków pracownika,
- doświadczenia,
- stażu pracy,
- wielkości i rodzaju firmy (np. restauracje sieciowe, food trucki itp.),
- wykształcenia,
- regionu zatrudnienia,
- formy zatrudnienia (umowa o pracę, umowa zlecenie, własna działalność gospodarcza),
- sytuacji na lokalnym rynku pracy.

Pracownik przygotowujący posiłki typu fast food może również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej.

WAŻNE:

Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 31.03.2019]:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

<http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Przykładowe portale informujące o zarobkach:

<https://wynagrodzenia.pl/gus>

<https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczegolach>

<https://sedlak.pl/raporty-placowe>

<https://zarobki.pracuj.pl>

<https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen>

<https://www.kariera.pl/wynagrodzenia>

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **pracownik przygotowujący posiłki typu fast food** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

Warunkiem niezbędnym do zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami w zawodzie jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,
- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi aparatami słuchowymi,
- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), która nie wyklucza stania i chodzenia, w tym samodzielnego przemieszczania się po zróżnicowanym terenie.

WAŻNE:

Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020”. W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2019 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- **Umiejętności/Kompetencje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/skill>
- **Kwalifikacje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification>

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 31.03. 2019 r.

- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 01.02.2002, s. 1).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).

- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2153, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2018 poz. 1541, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1267, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 316).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. poz. 89, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).
- Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z 20 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. poz. 1290).
- Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 marca 2019 r. w sprawie prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy (M.P. poz. 276).

Literatura branżowa:

- Górska-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T.: Działalność gospodarcza w gastronomii. Gastronomia. Podręcznik do nauki zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Tom 3. Szkoły ponadgimnazjalne. WSiP, Warszawa 2018.
- Grzesińska W.: Wyposażenie techniczne zakładów. Kucharz małej gastronomii. WSiP, Warszawa 2013.
- Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom 1. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i technik usług gastronomicznych. Szkoły ponadgimnazjalne. WSiP, Warszawa 2018.
- Kmiołek A.: Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1. Podręcznik do nauki zawodu kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych. Szkoły ponadgimnazjalne. WSiP, Warszawa 2018.
- Kmiołek A.: Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Szkoły ponadgimnazjalne. WSiP, Warszawa 2017.

- Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia. Kwalifikacja T.6. Tom 2. Część 1. Podręcznik do zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Szkoły ponadgimnazjalne. WSiP, Warszawa 2018.
- Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia. Kwalifikacja T.6. Tom 2. Część 2. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Szkoły ponadgimnazjalne. WSiP, Warszawa 2018.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.03. 2019]:

- Barometr zawodów 2019. Raport podsumowujący badania w Polsce: https://barometrzawodow.pl/userfiles/Barometr/2019/raport_ogolnopolski_pl.pdf
- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Informator dotyczący egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (kształcenie według podstawy programowej z 2017 r.) kucharz: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/512001.pdf
- Informator dotyczący egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (kształcenie według podstawy programowej z 2017 r.) technik żywienia i usług gastronomicznych: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/343404.pdf
- Kwalifikacja rynkowa „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl/frontend/index.php?r=kwalifikacja%2Fview&id=12631>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- Sektorowa Rama Kwalifikacji dla Sektora Turystyki (SRKT): <http://kwalifikacje.edu.pl/sektorowa-rama-kwalifikacji-dla-turystyki>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>
- Związek Rzemiosła Polskiego: Wykaz standardów egzaminacyjnych: <https://zrp.pl/dzialalnosc-zrp/oswiata-zawodowa/egzaminy/standardy-egzaminacyjne/wykaz-standardow-egzaminacyjnych>

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.

Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.
Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.
Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, częściowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadcstwa”, „certyfikatu”.
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.
Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.
Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	Bemar	Z j. francuskiego <i>bain-marie</i> ; Rodzaj podgrzewacza, zwykle w postaci wózka do którego wkłada się naczynia z potrawami. Nowoczesne bemary (często w postaci wielopiętrowych szafek na kółkach) posiadają przyłącza elektryczne, dzięki czemu mogą przez dłuższy czas utrzymywać ciepło, a nawet podgrzewać potrawy. Bemary stosowane są m.in. w gastronomii, szpitalnictwie, często są wbudowywane w lamy bufetowe zakładów gastronomicznych.	https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/bemar.html [dostęp: 31.03.2019]
2	British Retail Consortium (BRC)	Międzynarodowy standard bezpieczeństwa żywności opracowany w Wielkiej Brytanii. Jest to zbiór zaleceń i wytycznych dla firm działających w sektorze przemysłu spożywczego, zwłaszcza hipermarketów oraz firm dostarczających własne marki. Uzyskanie przez firmę certyfikatu BRC dla całej marki produktów lub dla konkretnego produktu marki to gwarancja, że dany produkt pomyślnie przeszedł specjalistyczne testy i inspekcje, jest wysokiej jakości i jest bezpieczny dla konsumentów.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.centrumjakosci.pl/brc.html [dostęp: 31.03.2019]
3	Fast food	Rodzaj taniego, najczęściej prostego w przygotowaniu pożywienia, które jest szybko przygotowywane pod zamówienie, na miejscu lub na wynos.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://portal.abczdrowie.pl/fast-food [dostęp: 31.03.2019]
4	Food truck	Furgonetka przystosowana do przygotowywania i sprzedaży posiłków typu fast food. Zazwyczaj jest to rodzaj mobilnego bufetu, gdzie serwuje się posiłki na wynos.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://www.biznes.gov.pl/pl/firma/sprzedaz-i-marketing/chce-sprzedawac-przez-internet/guide_153-FOOD_TRUCK [dostęp: 31.03.2019]
5	Garnirowanie	Z j. francuskiego <i>garnir</i> – ozdabiać. Przybieranie i ozdabianie potrawy lub naczyń na których podawane są potrawy.	https://sjp.pl/garnirowac [dostęp: 31.03.2019]
6	Gastronomia	Działalność o charakterze produkcyjno-usługowym, obejmująca prowadzenie otwartych zakładów żywienia zbiorowego: restauracji, barów, gospód, bufetów, stołówek, gastronomicznych itp.	https://encyklopedia.pwn.pl/szukaj/gastronomia.html [dostęp: 31.03.2019]
7	Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością produktami spożywczymi; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149) http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20061711225 [dostęp: 31.03.2019]

8	Jakość produkcji	Wytworzenie wyrobu odpowiadające wymaganiom, standardom przyjętym podczas całego procesu technologicznego.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://mfiles.pl/pl/index.php/Jakość_produkcji [dostęp: 31.03.2019]
9	Narzędzie kuchenne	Prosty przyrząd do użytku manualnego wykorzystywany do przygotowania posiłku, np. nóż, patelnia, garnek, chochla itp.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://mensahome.eu/wyszukaj/wszystkie/Kuchnia-pl,Narzedzia-kuchenne-pl [dostęp: 31.03.2019]
10	Receptura	Przepis, formuła, skład, zestaw określonych składników, opis przygotowania zgodny z zaproponowanym sposobem postępowania i proporcjami. Decyduje o składzie surowcowym wyrobu, jego jakości i wartości żywieniowej.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: https://brainly.pl/zadanie/4037006 [dostęp: 31.03.2019]
11	Urządzenie gastronomiczne	Sprzęt kuchenny mechaniczny, przetwarzający energię elektryczną lub gazową i wykonujący pracę, np. krawalnia, kuchnia gastronomiczna, piec, toster, elektryczna maszyna do mielenia mięsa itp.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://serwis-restauratorski.gastrona.pl/art/article_8592.php [dostęp: 31.03.2019]
12	Wilk do mięsa	Używana w profesjonalnej gastronomii nazwa urządzenia do mielenia mięsa. To popularne urządzenie w każdej placówce gastronomicznej, zakładzie żywienia zbiorowego, restauracji, sklepie i każdym miejscu, gdzie istnieje potrzeba mielenia i rozdrabniania surowego, mrożonego i gotowanego mięsa.	https://www.tanake.com.pl/sklep/wilki-do-miesa [dostęp: 31.03.2019]
13	Zasady prawidłowego żywienia	Postępowanie wskazujące na prawidłowo skomponowaną dietę i prawidłowe rozplanowanie posiłków podczas dnia.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: http://portaldietetyka.pl [dostęp: 31.03.2019]

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.