



# SUPLEMENT DO DYPLOMU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE NR. .... \*

Rzeczpospolita  
Polska

IMIĘ (IMIONA) I NAZWISKO POSIADACZA DYPLOMU.....

## 1. NAZWA DYPLOMU <sup>1)</sup>

Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych**, symbol cyfrowy **343404**

<sup>1)</sup> W języku oryginału

## 2. NAZWA DYPLOMU W TŁUMACZENIU <sup>2)</sup>

<sup>2)</sup> Jeżeli dotyczy. Podane tłumaczenie nie ma mocy prawnej.

## 3. PROFIL UMIEJĘTNOŚCI I KOMPETENCJI

Posiadacz dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych**, symbol cyfrowy **343404**, w którym wyodrębniono kwalifikacje **TG.07. Sporządzanie potraw i napojów** i **TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**, potrafi:

- przestrzegać procedur zapewniających jakość usług i bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
- planować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i oceniać sposób żywienia,
- stosować zasady racjonalnej gospodarki żywnością,
- oceniać żywność na etapie magazynowania, procesu technologicznego i ekspedycji,
- dobierać i użytkować maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w zakładach gastronomicznych,
- planować i monitorować proces produkcji potraw i napojów,
- przechowywać surowce, półprodukty i wyroby kulinarne,
- przygotowywać, porcjować i dekorować potrawy i napoje zgodnie z recepturą,
- przygotowywać oferty i prowadzić promocję oraz sprzedaż usług gastronomicznych,
- wykonywać czynności związane z planowaniem i realizacją usług gastronomicznych,
- stosować specjalistyczne programy komputerowe do wykonywania zadań,

a ponadto, w zakresie wykonywanych zadań zawodowych:

- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia,
- stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, prawa pracy oraz ochrony danych osobowych,
- posługiwać się językiem obcym oraz korzystać z obcojęzycznych źródeł informacji,
- organizować pracę małego zespołu.

## 4. ZAWODY DOSTĘPNE DLA POSIADACZA DYPLOMU <sup>3)</sup>

kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych

<sup>3)</sup> Jeżeli dotyczy.

5. PODSTAWA WYDANIA DYPLOMU	
<b>Nazwa podmiotu wydającego dyplom</b> Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w .....	<b>Nazwa władz sprawujących nadzór nad podmiotem wydającym dyplom</b> Centralna Komisja Egzaminacyjna
<b>Poziom wykształcenia (krajowy lub międzynarodowy)</b> Kwalifikacja pełna na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji – PRK IV Kwalifikacja na poziomie czwartym Europejskiej Ramy Kwalifikacji – ERK 4 ISCED 354	<b>Warunki zdania egzaminu lub egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie</b> Egzamin przeprowadzany jest z każdej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie. Warunkiem zdania egzaminu zawodowego, złożonego z dwóch części, jest uzyskanie: 1) z części pisemnej - co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania, 2) z części praktycznej - co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.
<b>Dostęp do następnego poziomu kształcenia</b> Jeżeli posiadacz dyplomu uzyskał świadectwo dojrzałości, może kontynuować kształcenie w szkole wyższej.	<b>Umowy międzynarodowe</b> _____
<b>Podstawa prawna wydania dyplomu</b> Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 27 sierpnia 2019 r. w sprawie świadectw, dyplomów państwowych i innych druków szkolnych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1700 ze zm.)	

6. OFICJALNIE UZNANE SPOSOBY UZYSKANIA DYPLOMU	
Posiadacz dyplomu uzyskał wykształcenie co najmniej średnie oraz zdał egzaminy potwierdzające kwalifikacje <b>TG.07. Sporządzanie potraw i napojów</b> i <b>TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</b> w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacje wyodrębnione w tym zawodzie są możliwe do uzyskania w ramach poniższych sposobów nabywania kwalifikacji:	
Możliwe sposoby nabywania kwalifikacji w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych	Udział kształcenia praktycznego w kształceniu zawodowym nie niższy niż (%)
Kształcenie w szkole (4-letnie technikum)	50
Kształcenie w szkole (3-letnia branżowa szkoła I stopnia oraz 2-letnia branżowa szkoła II stopnia)	60 i 50
Kształcenie w szkole (3-letnia branżowa szkoła I stopnia) i uzyskanie dodatkowych kwalifikacji w formach pozaszkolnych	60 i 50
Kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych (minimalna liczba godzin kształcenia określona w podstawie programowej kształcenia w zawodach)	60 i 50
Potwierdzanie kwalifikacji w trybie egzaminów eksternistycznych dla osób, które ukończyły gimnazjum albo 8-letnią szkołę podstawową oraz: a) co najmniej 2 lata kształciły się w zawodzie lub b) co najmniej 2 lata pracowały w zawodzie	50 100
<b>Informacje dodatkowe:</b> Więcej informacji (w tym opis krajowego systemu kwalifikacji): Krajowe Centrum Europass - <a href="http://www.europass.org.pl">www.europass.org.pl</a>	

**\*Nota objaśniająca**

Niniejszy dokument ma na celu dostarczenie dodatkowych informacji na temat dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe i sam w sobie nie ma mocy prawnej. Podstawą opisu są następujące regulacje: Rezolucja Rady nr 93/C 49/01 z dnia 3 grudnia 1992 r. dotycząca przejrzystości kwalifikacji (Dz. Urz. UE C 49 z 19.02.1993, str. 1), Rezolucja Rady nr 96/C 224/04 z dnia 15 lipca 1996 r. dotycząca przejrzystości dyplomów szkolenia zawodowego (Dz. Urz. UE C 224 z 01.08.1996, str. 7), Zalecenie Parlamentu Europejskiego oraz Rady nr 2001/613/EC z dnia 10 lipca 2001 r. w sprawie mobilności w ramach Wspólnoty studentów, osób przechodzących szkolenia, wolontariuszy, nauczycieli i instruktorów (Dz. Urz. UE L 215 z 09.08.2001, str. 30), Decyzja Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/646 z dnia 18 kwietnia 2018 r. w sprawie wspólnych ram mających na celu świadczenie lepszej jakości usług w zakresie umiejętności i kwalifikacji (Europass), uchylająca decyzję nr 2241/2004/WE (Dz. Urz. UE L 112 z 02.05.2018, str. 42). Więcej informacji: <http://europass.cedefop.europa.eu>

© European Communities 2002