

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Wniosek o włączenie do ZSK kwalifikacji SEKTOROWEJ

Potwierdzenie spełniania warunków do złożenia wniosku

Potwierdzam, iż podmiot składający wniosek spełnia warunki uprawniające go do złożenia wniosku o włączenie kwalifikacji sektorowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, określone w art. 15a ustawy o ZSK. Z wnioskiem o włączenie kwalifikacji sektorowej do ZSK może wystąpić organizacja, jeżeli: 1) prowadzi działalność statutową w obszarze danej branży lub danego sektora, którego dotyczy wnioskowana kwalifikacja, 2) działalność ta ma zasięg ogólnokrajowy, 3) działa na podstawie jednej z poniższych ustaw: a) ustawy z dnia 23 maja 1991 r. o organizacjach pracodawców, b) ustawy z dnia 30 maja 1989 r. o izbach gospodarczych, c) ustawy z dnia 7 kwietnia 1989 r. – Prawo o stowarzyszeniach (pod warunkiem, że stowarzyszenie zostało wpisane do Krajowego Rejestru Sądowego), d) ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie, e) ustawy regulującej funkcjonowanie samorządu zawodowego, w tym samorządu zawodu zaufania publicznego oraz samorządu zawodu służby publicznej, f) lub jest sektorową radą do spraw kompetencji działającą na podstawie ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.}

Osoba procedująca

Nazwa kwalifikacji

Nazwa kwalifikacji w języku angielskim

Skrócona nazwa kwalifikacji

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

1 2 3 4 5 6 7 8

Odniesienie do poziomu Sektorowych Ram Kwalifikacji (SRK)

Nazwa Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Proponowany poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji

1 2 3 4 5 6 7 8

Podstawowe informacje o kwalifikacji

Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację potrafi samodzielnie przygotować desery o obniżonej kaloryczności zgodnie z recepturą, wykorzystując produkty alternatywne do przygotowania deserów o obniżonej kaloryczności. Odpowiednio dekoruje je oraz eksponuje. Potrafi także zabezpieczyć sporządzone desery i odpowiednio je przygotować do przechowywania. Osoba ta potrafi również obliczyć wartość kaloryczną sporządzonych deserów. Podczas przygotowywania deserów obsługuje maszyny i urządzenia oraz posługuje się drobnym sprzętem. Ponadto przestrzega zasad BHP, GMP, GHP oraz HACCP.

Osoba ta posiada wiedzę z zakresu towaroznawstwa i technologii cukierniczej, tj. zna produkty alternatywne stosowane do przygotowania deserów o obniżonej kaloryczności, a także techniki stosowane w ich przygotowaniu. Zna etapy produkcji deserów o obniżonej kaloryczności oraz obecne trendy.

Kwalifikacją mogą być zainteresowane następujące grupy:

- cukiernicy,
- kucharze,
- piekarze,
- dietetycy,
- osoby związane z branżą cukierniczą i gastronomiczną,
- wszyscy, którzy chcą się przebranżowić.

Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może ją wykorzystać na stanowiskach pracy związanych z branżą gastronomiczną, tj. w: restauracjach, barach, stołówkach, hotelach, sklepach, punktach gastronomicznych itp. Ponadto może otworzyć własną działalność gospodarczą związaną z przygotowywaniem deserów o obniżonej kaloryczności.

Objętość kwalifikacji [w godz.]

60

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację potrafi samodzielnie przygotować desery o obniżonej kaloryczności zgodnie z recepturą, wykorzystując produkty alternatywne do przygotowania deserów o obniżonej kaloryczności. Odpowiednio dekoruje je oraz eksponuje. Potrafi także zabezpieczyć sporządzone desery i odpowiednio je przygotować do przechowywania. Osoba ta potrafi również obliczyć wartość kaloryczną sporządzonych deserów. Podczas przygotowywania deserów obsługuje maszyny i urządzenia oraz posługuje się drobnym sprzętem. Ponadto przestrzega zasad BHP, GMP, GHP oraz HACCP. Osoba ta posiada wiedzę z zakresu towaroznawstwa i technologii cukierniczej, tj. zna produkty alternatywne stosowane do przygotowania deserów o obniżonej kaloryczności, a także techniki stosowane w ich przygotowaniu. Zna etapy produkcji deserów o obniżonej kaloryczności oraz obecne trendy.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu

1

Poziom PRK zestawu

1 2 3 4 5 6 7 8

Nazwa zestawu

Wiedza z obszaru cukiernictwa

Efekty uczenia się

Numer efektu

Nazwa efektu

1

Posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa i technologii cukierniczej

Kryteria weryfikacji**Numer kryterium Kryterium weryfikacji**

a	omawia produkty alternatywne stosowane do przygotowania deserów o obniżonej kaloryczności np. erytrytol, mąka kokosowa itp.,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	omawia techniki stosowane w przygotowaniu deserów o obniżonej kaloryczności,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	omawia techniki stosowane w przygotowaniu deserów o obniżonej kaloryczności,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	omawia parametry obróbki termicznej deserów,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	omawia metody utrwalania i przechowywania żywności, np. zamrażanie, chłodzenie, pasteryzacja, liofilizacja.
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

2	Charakteryzuje zagadnienia z obszaru higieny przygotowywania deserów o obniżonej kaloryczności
---	--

Kryteria weryfikacji**Numer kryterium Kryterium weryfikacji**

a	omawia związek pomiędzy zanieczyszczonym produktem wykorzystywanym do przygotowania deserów a potencjalnymi konsekwencjami zdrowotnymi,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wymienia systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	omawia sposoby zapobiegania zagrożeniom fizycznym, chemicznym i biologicznym w procesie przygotowywania deserów.
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

3	Charakteryzuje proces przygotowania deserów o obniżonej kaloryczności
---	---

Kryteria weryfikacji**Numer kryterium Kryterium weryfikacji**

a	omawia etapy produkcji deserów o obniżonej kaloryczności,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wymienia drobny sprzęt, maszyny i urządzenia stosowane do przygotowania deserów,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	omawia sposoby ekspozycji deserów stosowane w cukiernictwie.
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

4	Posługuje się wiedzą z zakresu aktualnych trendów w deserach o obniżonej kaloryczności
---	--

Kryteria weryfikacji**Numer kryterium Kryterium weryfikacji**

a	omawia rodzaje deserów w aktualnych trendach,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	omawia aktualne sposoby dekoracji deserów,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	omawia aktualne sposoby ekspozycji deserów.
---	---

Numer zestawu

2

Poziom PRK zestawu

1 2 3 4 5 6 7 8

Nazwa zestawu

Realizacja procesu przygotowania deserów o obniżonej kaloryczności
--

Efekty uczenia się

Numer efektu Nazwa efektu

1	Organizuje stanowisko pracy do przygotowania deserów o obniżonej kaloryczności
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	stosuje środki ochrony osobistej w trakcie całego procesu przygotowania deserów,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do przygotowywania deserów,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	przygotowuje produkty do sporządzenia deserów.
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

2	Przygotowuje desery o obniżonej kaloryczności zgodnie z recepturą
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	dokonuje obróbki wstępnej składników,
---	---------------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	stosuje metody obróbki termicznej,
---	------------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	przygotowuje deser porcjowy wg receptury,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	przygotowuje deser na bazie owoców wg receptury,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	łączy składniki w odpowiednich proporcjach,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

f	ocenia desery organoleptycznie i ewentualnie dokonuje ich korekty np. pod względem smaku, wyglądu,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
g	dekoruje przygotowane desery,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
h	przygotowuje ekspozycję sporządzonych deserów,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
i	zabezpiecza sporządzone desery,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
j	przygotowuje je do przechowania,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
k	oblicza wartość kaloryczną deseru,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
l	przestrzega zasad BHP, GMP, GHP oraz HACCP,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
m	porządkuje stanowisko pracy,
Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
n	segreguje odpady zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

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

Brak warunków}

Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Osoba przystępująca do walidacji musi posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W razie potrzeby inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji

Brak warunków}

Inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji

Brak warunków

Ramowe wymagania dotyczące walidacji, w tym:

a) wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji

Podczas walidacji stosowane są następujące metody:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach symulowanych lub rzeczywistych,

wywiad swobodny lub ustrukturyzowany (rozmowa z komisją).

b) wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację

Komisja walidacyjna składa się z minimum 3 członków komisji. Przewodniczący jest wybierany spośród członków komisji walidacyjnej.

Komisja walidacyjna łącznie spełnia wszystkie poniższe warunki, przy czym każdy z członków komisji musi spełnić minimum 1 warunek:

- posiadanie tytułu mistrza lub dyplomu w zawodzie cukiernik lub kucharz,
- posiadanie minimum 2-letniego udokumentowanego doświadczenia zawodowego w ostatnich 10-ciu latach w branży cukierniczej lub gastronomicznej na stanowisku minimum czeladniczym,
- posiadanie wykształcenia wyższego na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka,

doświadczenie w przeprowadzaniu egzaminów w branży gastronomicznej.

c) wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji

Walidacja składa się z części teoretycznej i części praktycznej.

W części teoretycznej z wykorzystaniem metody testu teoretycznego jest sprawdzany zestaw nr 1. "Wiedza z obszaru cukiernictwa",

W części praktycznej z wykorzystaniem metody obserwacji w warunkach symulowanych lub rzeczywistych sprawdzany jest zestaw nr 2 "Realizacja procesu przygotowania deserów o obniżonej kaloryczności".

Metoda wywiadu swobodnego lub ustrukturyzowanego może być uzupełnieniem obu części.

Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia części teoretycznej walidacji w formule online lub zdalnej.

Warunkiem przystąpienia do części praktycznej walidacji jest odpowiedni strój roboczy ochronny, tj.: bluza kucharska, fartuch lub zapaska, nakrycie głowy zabezpieczające włosy, obuwie zmienne antypoślizgowe zakrywające całą stopę. Kompletny strój kandydat do walidacji zapewnia sobie we własnym zakresie.

Instytucja certyfikująca musi zapewnić:

a) przestrzeń z wyposażeniem do przeprowadzenia części teoretycznej,

b) przestrzeń pozwalającą na przeprowadzanie części praktycznej walidacji, wyposażoną w:

- stanowisko do mycia rąk (minimum 1 na 10 osób), wyposażone w:
 - umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody;
 - dozownik z mydłem;
 - środki do dezynfekcji rąk;
 - ręczniki papierowe;
 - kosze na odpady;
- stanowisko do przygotowywania deserów (dla każdego uczestnika walidacji), wyposażone w:
 - świeże produkty, adekwatne do przygotowywanego deseru o obniżonej kaloryczności, np. owoce, warzywa, zioła, nabiał, produkty sypkie, produkty zbożowe, różnego rodzaju czekolada itp;
 - stół roboczy ze stali nierdzewnej;
 - zlew z instalacją zimnej i ciepłej wody;
 - urządzenie grzewcze elektryczne lub gazowe;
 - zestaw garnków ze stali nierdzewnej różnej wielkości;
 - drobny sprzęt produkcyjny, np.: deski do krojenia, wałki, noże kuchenne, chochła, szpatuła, różga, różnego rodzaju sита, obieraczka do warzyw, drążarka, ranty, formy silikonowe, różnego rodzaju blachy do pieczenia, pędzelki, radła, skrobki, packi cukiernicze, worki cukiernicze, sprzęt ekspozycyjny (np. patery, talerze), sprzęt do dekoracji, podstawki lub podkładki do przechowywania żywności;
 - blender;
 - mikser;

- waga kuchenna;
- termometr kuchenny;
- sztucce;
- miarki kuchenne;
- miski kuchenne różnego rodzaju;
- formy cukiernicze, m.in. do monoporcji.
- sprzęt kuchenny:
 - maszyna wieloczynnościowa z kompletem mieszadeł i z dzieżą min. 5-litrową (min. 2 na 6 osób);
 - piec konwekcyjno-parowy min. 4-półkowy (min. 1 na 6 osób);
 - schładzarka szokowa (1 na 6 osób);
 - szafa chłodnicza (1 na 6 osób).

d) ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji

Komisja walidacyjna ma obowiązek zweryfikowania organoleptycznie (konsystencji i/lub tekstury, smaku, zapachu, wyglądu) przygotowanego deseru na walidacji.

Zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora

Obserwowana od kilku lat transformacja rynku żywnościowego znajduje odzwierciedlenie również w branży piekarsko-cukierniczej. Rosnące znaczenie diet roślinnych, bezcukrowych, bezglutenowych oraz zwiększona świadomość dotycząca składu i pochodzenia surowców wpływają bezpośrednio na kształtowanie receptur. Przekłada się to na zainteresowanie konsumentów i wzrost wartości rynku sprzedaży produktów cukierniczych.

źródło: <https://www.portalspozywczy.pl/slodycze-przekaski/wiadomosci/nowe-oczekiwania-nowe-receptury-jak-piekarnie-i-cukiernie-odpowiadaja-na-smakowa-rewolucje,278936.html#:~:text=Zmieniaj%C4%85ce%20si%C4%99%20wymagania%20rynku%2C%20ewolucja%20preferencji%20%20C5%BC>

W dużej mierze wiąże się to z sytuacją zdrowotną społeczeństwa. Nadwaga i otyłość stają się coraz poważniejszymi problemami współczesnego świata. Według danych GUS z 2023 roku 62% mężczyzn i 46% kobiet w Polsce ma nadwagę lub otyłość, a 21% jest otyłych. Problem otyłości dotyczy również najmłodszych. Szacuje się, że około 10% małych dzieci (1-3 lata) ma nadwagę lub otyłość, 30% dzieci w wieku wczesnoszkolnym i niemal 22% młodzieży do 15. roku życia. Z prognoz dla Polski wynika, że w 2035 r. ponad 35% dorosłych mężczyzn i ponad 25% dorosłych kobiet będzie chorych na otyłość. Otyłość stanowi jedno z głównych wyzwań zdrowia publicznego zarówno w Polsce, jak i na świecie. Liczne prace naukowe wskazują, że nadwaga i otyłość przyczyniają się do rozwoju szeregu chorób, w tym cukrzycy typu 2 i nadciśnienia tętniczego. W ostatnich latach stale wzrasta liczba pacjentów, którzy wykupili refundowane leki stosowane w cukrzycy lub paski do oznaczania poziomu glukozy we krwi.

Niskokaloryczne desery to odpowiedź na zapotrzebowanie konsumentów i jednocześnie rewolucja w świecie słodkości, łącząca przyjemność z dbałością o zdrowie. Coraz więcej osób poszukuje niskokalorycznych alternatyw dla tradycyjnych słodkich przysmaków, które nie tylko zaspokoją apetyt, ale także dostarczą wartościowych składników odżywczych. Owoce, słodziki oraz pełnoziarniste produkty stają się kluczowymi elementami w kuchni tych, którzy pragną cieszyć się smakiem bez obaw o kalorie. Warto odkryć, jak prosto można przygotować pyszne desery, które nie przekroczą 300 kcal na porcję, a jednocześnie zachwycą smakiem i wyglądem.

W związku z powyższym na rynku polskim zwiększa się zapotrzebowanie na osoby posiadające wiedzę i umiejętności w zakresie przygotowywania deserów o obniżonej kaloryczności.

Włączenie niniejszej kwalifikacji do ZSK przyczyni się do popularyzacji zdrowego odżywiania się oraz podniesienia kompetencji zawodowych i wzmocnienia świadomości osób zajmujących się przygotowywaniem deserów w branży cukierniczej i gastronomicznej.

Źródła:

<https://www.nfz.gov.pl/aktualnosci/aktualnosci-centrali/dlaczego-otylosc-jest-coraz-wiekszym-wyzwaniem-zdrowotnym,8692.html>

<https://ezdrowie.gov.pl/portal/home/badania-i-dane/zdrowe-dane/raporty/otylosc>

<https://ncez.pzh.gov.pl/abc-zywienia/fit-desery-czy-sprawdza-sie-na-diecie-redukcyjnej/>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0268005X17316612>

<https://akademianauki.edu.pl/zdrowe-desery-przepisy-skladniki-i-niskokaloryczne-opcje/>

<https://www.unileverfoodsolutions.pl/wiedza/gotowanie/trendy-w-gastronomii/niskokaloryczne-desery-slodycze-bez-wyrzutow-sumienia.html>

Nowe oczekiwania, nowe receptury – jak piekarnie i cukiernie odpowiadają na smakową rewolucję

Najgorętsze trendy w cukiernictwie na 2025 rok : Technologia, fuzja smaków i doskonałe porcje

Trendy w zaopatrzeniu cukierni: Co nowego na rynku?

<https://www.mbank.pl/artykuly/raport-ryнку-slodyczy-2023/>

<chrome-extension://efaidnbmninnbpcajpcgicjlefindmkaj/https://bazekon.uek.krakow.pl/zeszyty/168903871>

Podobieństwa i różnice w odniesieniu do kwalifikacji o zbliżonym charakterze, w szczególności kwalifikacji włączonych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Niniejsza kwalifikacja wykazuje podobieństwa do kwalifikacji SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych oraz HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań w zakresie oceniania jakości produktów, przechowywania deserów, obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy, obsługi sprzętu drobnego, maszyn i urządzeń, przygotowania deserów z uwzględnieniem systemów jakości.

Zasadniczą różnicą jest to, że niniejsza kwalifikacja zawiera efekty uczenia się, które nie są uwzględnione w powyższych kwalifikacjach, tj. zastosowanie alternatywnych produktów i stosowanych technik do przygotowania deserów o obniżonej kaloryczności np. erytrytol, mąka kokosowa itp.

Część efektów uczenia się zawartych we wszystkich zestawach może być osiągana w toku studiów na kierunkach: dietetyka, technologia żywności i żywienie człowieka, gastronomia, catering dietetyczny. Jednak osiąganie efektów uczenia się zdefiniowanych dla niniejszej kwalifikacji w toku studiów, uwarunkowane jest doborem treści kształcenia przez poszczególne uczelnie oraz poziomem przygotowania praktycznego absolwentów.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy

Kwalifikacja może być przydatna dla uczniów szkół branżowych lub techników kształcących się w określonych zawodach}

Wskaż zawody szkolnictwa branżowego, z którymi związana jest kwalifikacja

-, Technik żywienia i usług gastronomicznych - hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT), -, -, Technik technologii żywności - spożywcza (SPC)

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy

Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów uczenia się z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego}

Wskaż „dodatkowe umiejętności zawodowe” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego zawierające wspólne lub zbliżone zestawy efektów uczenia się

Inne przesłanki potwierdzające zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora

Niniejsza kwalifikacja jest odpowiedzią na potrzeby zarówno konsumentów, którzy w swoich nawykach żywieniowych coraz bardziej świadomie dokonują wyborów żywieniowych, jak też pracodawców m.in. cukierni, zakładów gastronomicznych, restauracji, barów etc., którzy wprowadzają w menu oraz do sprzedaży desery o obniżonej kaloryczności. W związku z tym wzrasta zapotrzebowanie na posiadanie dodatkowej kwalifikacji w zakresie cukiernictwa. W programach nauczania w zawodzie cukiernik brakuje odrębnych treści programowych dedykowanych konkretnie wiedzy i umiejętności z zakresu przygotowywania deserów o obniżonej kaloryczności. Efekty uczenia się zarówno praktyczne, jak i dotyczące wiedzy zawarte w niniejszej kwalifikacji uzupełniają tę lukę. Komisja walidacyjna składa się z ekspertów teoretyków oraz praktyków - mistrzów i egzaminatorów, których kompetencje są gwarancją zapewnienia jakości weryfikacji efektów uczenia się. Walidacja została zaprojektowana tak, aby sprawdzić zarówno wiedzę, jak i umiejętności.

Okres ważności certyfikatu kwalifikacji

Bezterminowo

Warunki przedłużenia ważności certyfikatu**Kod Międzynarodowej Standardowej Klasyfikacji Edukacji (ISCED)**

1013 - Hotele, restauracje i catering

Kod PKD wg klasyfikacji 2025

56.12.Z - Ruchome placówki gastronomiczne

Kod PKD wg klasyfikacji 2007**Minister właściwy wskazany przez wnioskodawcę**

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Minister właściwy rozpatrujący wniosek

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

W razie potrzeby, uzasadnienie wskazania ministra właściwego przez wnioskodawcę

nie dotyczy

Wnioskodawca

Stowarzyszenie Kucharzy Polskich

Dane wnioskodawcy (dane uzupełniane automatycznie z bazy ZRK)

Należy zweryfikować poprawność i aktualność wczytanych danych z bazy ZRK. Jeżeli dane wymagają aktualizacji należy przed złożeniem wniosku skontaktować się z pracownikami ZRK w celu ich aktualizacji.

Ulica

ul. Grunwaldzka

Numer budynku

131 a

Numer lokalu

Kod pocztowy

80-244

Miejscowość

Gdańsk

Numer NIP

5842446816

Numer KRS, o ile został nadany

0000073984

Numer identyfikacyjny w przypadku osoby zagranicznej

Imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentowania podmiotu

Imię

Nazwisko

E-mail osoby składającej wniosek

Osoba do kontaktu w sprawie wniosku

Należy wskazać dane kontaktowe osoby, do której będą mogli zwracać się pracownicy ministerstwa rozpatrującego wniosek, np. w przypadku potrzeby dyskusji o treści opisu kwalifikacji.

Imię

Nazwisko

E-mail

Numer telefonu

Klauzula RODO

- Oświadczam, że jestem uprawniony/a do przekazywania IBE PIB danych osobowych osób trzecich (pracowników, współpracowników, ekspertów) oraz zobowiązuję się spełnić względem tych osób obowiązek informacyjny IBE PIB, którego treść dostępna jest w Klauzuli informacyjnej (https://cas.kwalifikacje.gov.pl/klauzula_informacyjna.pdf)

Załączniki do wniosku

Załącznik

PLIK: Statut SKP.pdf

Typ załącznika

Statut

Załącznik

PLIK: SKAN BCU ostateczny.pdf

Typ załącznika

Inne

Załącznik

Typ załącznika

Inne

Załącznik

Typ załącznika

Inne

Załącznik

Typ załącznika

Inne

Załącznik

Typ załącznika

Inne

Załącznik**Typ załącznika****Załączniki dot. procedowania wniosku****Branżowe Centrum Umiejętności - zaznacz, o ile dotyczy**

Oświadczam, iż podmiot składający wniosek jest organem prowadzącym Branżowe Centrum Umiejętności, o którym mowa w art. 4 pkt 30a ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe, lub jest stroną porozumienia, o którym mowa w art. 8 ust. 3a ustawy – Prawo oświatowe.}

Należy podać nr wpisu BCU w Rejestrze Szkół i Placówek Oświatowych (RSPO) w systemie SIO oraz nazwę, dziedzinę i adres Branżowego Centrum Umiejętności, dla którego podmiot składający wniosek jest organem prowadzącym lub jest stroną porozumienia

Branżowe Centrum Umiejętności w Powiecie Wieluńskim Numer w RSPO 484794 w dziedzinie Cukiernictwo - placówka kształcenia branżowego, adres ul Wojska Polskiego 17, 98-300 Wieluń Regon 543126261

Zaznacz właściwe:

- Wnioskodawca jest organem prowadzącym ww. Branżowe Centrum Umiejętności}
- Wnioskodawca jest stroną porozumienia dla ww. Branżowego Centrum Umiejętności – w takim przypadku do wniosku należy załączyć skan porozumienia z danym BCU}

Oświadczenie

Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji sektorowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia}