

Warszawa, dnia 4 listopada 2020 r.

Poz. 1017

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROZWOJU, PRACY I TECHNOLOGII¹⁾**

z dnia 29 października 2020 r.

w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Zmywanie naczyń” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji rynkowej „Zmywanie naczyń” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Rozwoju, Pracy i Technologii: *J. Gowin*

¹⁾ Minister Rozwoju, Pracy i Technologii kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 6 października 2020 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii (Dz. U. poz. 1718).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 29 października 2020 r. (poz. 1017)

**INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „ZMYWANIE NACZYŃ”
DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI**

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Zmywanie naczyń

2. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Certyfikat

3. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Bezterminowo

4. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej

1 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

5. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się
Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Zmywanie naczyń” myje, dezynfekuje, sortuje i układa na wskazane miejsce naczynia kuchenne i stołowe, drobny sprzęt gastronomiczny oraz termoporty. Obsługuje urządzenia będące wyposażeniem zmywalni. Powyższe prace wykonuje pod nadzorem przełożonego.

Zestaw 1. Organizacja miejsca pracy do mycia naczyń kuchennych i stołowych, drobnego sprzętu gastronomicznego oraz termoportów	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Przygotowuje się do pracy na stanowisku zmywania naczyń	<ul style="list-style-type: none"> – przebiera się w odzież roboczą lub ochronną, – przyjmuje polecenia zawodowe od przełożonego, – dobiera środki czystości oraz niezbędne akcesoria: ścierki, gąbki, szczotki itp., – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
Przygotowuje drobny sprzęt gastronomiczny oraz naczynia kuchenne i stołowe do mycia	<ul style="list-style-type: none"> – oczyszcza z resztek naczynia kuchenne i stołowe, drobny sprzęt gastronomiczny oraz termoporty, – sortuje naczynia kuchenne i stołowe oraz drobny sprzęt gastronomiczny pod kątem asortymentu i sposobu mycia pod nadzorem przełożonego, – dokonuje wstępnego mycia, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zestaw 2. Czyszczenie naczyń kuchennych i stołowych, drobnego sprzętu gastronomicznego oraz termoportów	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Obsługuje zmywarkę i wyparzkę	<ul style="list-style-type: none"> – sprawdza gotowość urządzenia do pracy (m.in. sprawdza, czy to urządzenie jest włączone lub wyłączone, puste lub pełne), – wkłada posortowane naczynia kuchenne i stołowe oraz drobny sprzęt gastronomiczny do zmywarki i wyparzarki,

	<ul style="list-style-type: none"> – pod nadzorem wybiera program adekwatnie do stanu zabrudzenia i rodzaju mytych naczyń, – uruchamia urządzenie, – wyjmuje naczynia kuchenne i stołowe oraz drobny sprzęt gastronomiczny ze zmywarek i wyparzarek na ociekacz, – układa czyste i wyparzone naczynia kuchenne i stołowe oraz drobny sprzęt gastronomiczny w wyznaczonych miejscach, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
Myje ręcznie i dezynfekuje wybrane naczynia kuchenne i stołowe, drobny sprzęt gastronomiczny oraz termoporty	<ul style="list-style-type: none"> – myje ręcznie i dezynfekuje (wyparza) wybrane naczynia kuchenne i stołowe oraz odstawia na ociekacz, – myje ręcznie i dezynfekuje (wyparza) wybrany drobny sprzęt gastronomiczny oraz odstawia na ociekacz, – myje ręcznie i dezynfekuje termoporty oraz odstawia na ociekacz, – układa czyste naczynia kuchenne i stołowe, drobny sprzęt gastronomiczny oraz termoporty na wyznaczone miejsce, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
Wykonuje czynności związane z dalszym procesem technologicznym na polecenie przełożonego	<ul style="list-style-type: none"> – poleruje i układa sztucce, – porządkuje zmywalnię (ściera blaty, czyści zlewy, zmywa podłogę itp.), – czyści urządzenia i wyłącza je po zakończonej pracy, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

<p>Metody</p> <p>Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się metodę obserwacji w warunkach rzeczywistych (miejscu pracy) lub w warunkach symulowanych (symulacja) oraz metodę analizy dowodów i deklaracji.</p> <p>Zasoby kadrowe</p> <p>Osoby przygotowujące narzędzia walidacji: w przygotowaniu narzędzi walidacyjnych muszą uczestniczyć osoby posiadające doświadczenie w pracy lub nauce z osobami z niepełnosprawnością intelektualną lub osobami z orzeczeniem o niepełnosprawności w związku z chorobami psychicznymi oraz posiadające doświadczenie w przygotowywaniu narzędzi walidacji.</p> <p>W weryfikacji efektów uczenia się bierze udział komisja walidacyjna składająca się z minimum 2 członków. Członek komisji walidacyjnej musi spełniać przynajmniej jeden z poniższych warunków:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykształcenie kierunkowe w obszarze gastronomii oraz co najmniej 2 lata doświadczenia na stanowisku osoby kierującej zespołem w zakładzie gastronomicznym, – co najmniej roczne doświadczenie zawodowe w zarządzaniu zespołem z co najmniej jednym pracownikiem z niepełnosprawnością intelektualną. <p>Komisja walidacyjna musi składać się z członków spełniających oba te warunki.</p> <p>Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne</p> <p>Instytucją certyfikującą, o której mowa w art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji, zwaną dalej „instytucją certyfikującą”, może zostać każda instytucja spełniająca poniższe warunki:</p> <ul style="list-style-type: none"> – posiada doświadczenie w pracy lub szkoleniu osób z niepełnosprawnością intelektualną, – prowadzi działalność gastronomiczną lub posiada bazę gastronomiczną, – jest w stanie zagwarantować warunki niezbędne do przeprowadzenia walidacji. <p>Instytucja przeprowadzająca walidację musi zapewnić:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pomieszczenie socjalne umożliwiające osobie poddawanej walidacji przebranie się w odzież ochronną, – swobodny dostęp do wszystkich pomieszczeń, w których będą wykonywane czynności lub znajdują się sprzęty lub urządzenia niezbędne do wykonania tych czynności, – odpowiednie i w pełni sprawne sprzęty lub urządzenia niezbędne do realizacji zadań w ramach walidacji, – odzież ochronną i środki czystości niezbędne do realizacji zadań w ramach walidacji.

Etapy identyfikowania i dokumentowania

Instytucja przeprowadzająca walidację powinna zapewniać wsparcie dla osób przystępujących do walidacji w zakresie identyfikowania oraz dokumentowania (na podstawie dowolnych metod) posiadanych efektów uczenia się. Korzystanie z tego wsparcia nie jest obowiązkowe.

Doradca walidacyjny

Zadaniem doradcy walidacyjnego jest wsparcie osoby przystępującej do walidacji na każdym etapie tego procesu. Doradca walidacyjny pomaga w zidentyfikowaniu posiadanych efektów uczenia się oraz w ich rzetelnym udokumentowaniu na potrzeby walidacji. W szczególności dowodem potwierdzającym posiadanie efektów uczenia się mogą być nagrania audiowizualne, na których osoba poddawana walidacji wykonuje czynności świadczące o posiadaniu umiejętności. Nagrania audiowizualne mogą stanowić potwierdzenie wszystkich bądź wybranych efektów uczenia się. Doradca walidacyjny pomaga również w określeniu innych, możliwych do potwierdzenia kwalifikacji rynkowych oraz perspektyw rozwoju i dalszego uczenia się po ich uzyskaniu. Udziela informacji dotyczących przebiegu walidacji, wymagań związanych z przystąpieniem do weryfikacji efektów uczenia się oraz kryteriów i sposobów oceny.

Funkcję doradcy walidacyjnego pełni osoba, która posiada:

- co najmniej 2 lata udokumentowanego doświadczenia zawodowego związanego z pracą w sektorze aktywizacji zawodowej i społecznej osób z niepełnosprawnością intelektualną zdobytego w okresie 5 lat przed rozpoczęciem walidacji, w której doradca walidacyjny bierze udział,
- doświadczenie w weryfikowaniu efektów uczenia się lub ocenie kompetencji,
- umiejętność stosowania metod i narzędzi wykorzystywanych przy identyfikowaniu i dokumentowaniu kompetencji,
- wiedzę dotyczącą kwalifikacji rynkowej „Zmywanie naczyń”.

Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne etapów identyfikowania i dokumentowania

Instytucja certyfikująca, która decyduje się na udzielanie wsparcia osobom przystępującym do walidacji w zakresie identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się, zobowiązuje się do zapewnienia odpowiednich warunków, które umożliwią indywidualną rozmowę osoby przystępującej do walidacji z doradcą walidacyjnym.

7. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Brak warunków.

8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat.