

Warszawa, dnia 6 listopada 2020 r.

Poz. 1020

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

z dnia 30 października 2020 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Obróbka wstępna warzyw i owoców”
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 „Obróbka wstępna warzyw i owoców” 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 30 października 2020 r. (poz. 1020)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „OBRÓBKA WSTĘPNA WARZYW I OWOCÓW”
DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Obróbka wstępna warzyw i owoców

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 „Obróbka wstępna warzyw i owoców” samodzielnie wykonuje proste zadania zawodowe pod nadzorem przełożonego, przygotowuje warzywa i owoce do dalszego etapu produkcji. Zajmuje się sortowaniem, przebieraniem, ważeniem, obieraniem, myciem, rozdrabnianiem i płukaniem warzyw i owoców, wykorzystując przeznaczone do tego proste narzędzia i urządzenia. Powyższe prace wykonuje pod nadzorem przełożonego, współpracując z zespołem.

Zestaw 1. Przygotowanie stanowiska pracy do obróbki wstępnej warzyw i owoców

Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Organizuje miejsce pracy	<ul style="list-style-type: none"> - przebiera się w odzież roboczą lub ochronną, - przyjmuje polecenia zawodowe od przełożonego, - stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, - dobiera i przygotowuje odpowiednie narzędzia i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw i owoców
Przygotowuje warzywa i owoce do obróbki wstępnej	<ul style="list-style-type: none"> - sortuje warzywa i owoce pod względem gatunku i przeznaczenia zgodnie z poleceniem przełożonego, - odkłada nienadające się do obróbki warzywa i owoce, m.in. zwiędłe, nadpsute, - waży warzywa i owoce zgodnie z zapotrzebowaniem, - przenosi i układa warzywa i owoce na stanowisku pracy

Zestaw 2. Wykonanie obróbki wstępnej warzyw i owoców

Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Dokonuje obróbki wstępnej brudnej warzyw i owoców	<ul style="list-style-type: none"> - myje warzywa i owoce, - obiera i usuwa ręcznie niejadalne części warzyw i owoców za pomocą noża lub obieraczki, - obiera za pomocą urządzeń warzywa i owoce oraz doczyszczają je, pod nadzorem przełożonego,

	<ul style="list-style-type: none"> – płucze warzywa i owoce, – waży lub przelicza obrane warzywa i owoce pod nadzorem przełożonego, – zabezpiecza i dostarcza do dalszego procesu produkcji obrane warzywa i owoce zgodnie z poleceniem przełożonego, – porządkuje stanowisko pracy, m.in. wyrzuca odpady, myje blaty, narzędzia, podłogi itp.
Dokonuje obróbki wstępnej czystej warzyw i owoców	<ul style="list-style-type: none"> – rozdrabnia ręcznie warzywa i owoce z wykorzystaniem narzędzi (m.in. noża, tarki, itp.), zgodnie z poleceniem przełożonego, – rozdrabnia mechanicznie warzywa i owoce z wykorzystaniem urządzeń (m.in. krajalnicy do warzyw i owoców, robota wielofunkcyjnego z szatkownicą itp.), zgodnie z poleceniem przełożonego, – zabezpiecza i dostarcza do dalszego procesu produkcji rozdrobnione warzywa i owoce zgodnie z poleceniem przełożonego, – porządkuje stanowisko pracy, m.in. wyrzuca odpady, myje blaty, urządzenia i narzędzia, podłogi itp., – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Metody

Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się metodę obserwacji w warunkach rzeczywistych (miejscu pracy) lub w warunkach symulowanych (symulację) oraz metodę analizy dowodów i deklaracji. Walidacja jest przeprowadzana w oparciu o wystandaryzowane narzędzia.

Zasoby kadrowe

Osoby przygotowujące walidację: 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.

W procesie weryfikacji biorą udział:

Komisja walidacyjna

Komisja walidacyjna składa się z minimum dwóch członków.

Funkcję członka komisji walidacyjnej pełni osoba, która spełnia przynajmniej jeden z poniższych warunków:

- 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.

Komisja walidacyjna musi składać się z członków spełniających oba te warunki.

Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

Instytucją certyfikującą, o której mowa w art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226), zwaną dalej „instytucją certyfikującą”, może zostać każda instytucja spełniająca poniższe warunki:

- 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.

Instytucja przeprowadzająca walidację musi zapewnić:

- pomieszczenie socjalne umożliwiające osobie poddawanej walidacji przebranie się w odzież ochronną,
- swobodny dostęp do wszystkich pomieszczeń, w których wykonywane będą czynności lub znajdują się sprzęty lub urządzenia niezbędne do wykonania 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 kandydatów w zakresie identyfikowania na podstawie dowolnych metod oraz dokumentowania posiadanych efektów uczenia się. Korzystanie z tego wsparcia nie jest obowiązkowe.

Doradca walidacyjny

Zadaniem doradcy walidacyjnego jest wsparcie osoby przystępującej do procesu 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 (aktualne w okresie 5 lat),
- doświadczenie w weryfikowaniu efektów uczenia się lub ocenie kompetencji,
- umiejętność stosowania metod i narzędzi wykorzystywanych przy identyfikowaniu i dokumentowaniu kompetencji,
- wiedzę dotyczącą kwalifikacji „Obróbka wstępna warzyw i owoców”.

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

Instytucja certyfikująca, która decyduje się na udzielanie wsparcia w zakresie identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się, zobowiązuje się do zapewnienia odpowiednich warunków, które umożliwią indywidualną rozmowę 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