

Warszawa, dnia 12 listopada 2020 r.

Poz. 1038

**OBWIESZCZENIE  
MINISTRA ROZWOJU, PRACY I TECHNOLOGII<sup>1)</sup>**

z dnia 4 listopada 2020 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Wstępna i cieplna obróbka mięsa i ryb”  
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 „Wstępna i cieplna obróbka mięsa i ryb” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

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

---

<sup>1)</sup> 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 4 listopada 2020 r. (poz. 1038)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „WSTĘPNA I CIEPLNA OBRÓBKA MIĘSA I RYB” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

**1. Nazwa kwalifikacji rynkowej**

Wstępna i cieplna obróbka mięsa i ryb

**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 „Wstępna i cieplna obróbka mięsa i ryb” przygotowuje mięso (w tym drób) i ryby do dalszego procesu produkcyjnego pod kierunkiem przełożonego i przy współpracy z zespołem kuchennym. Zajmuje się w zależności od potrzeb: rozmrażaniem, ważeniem, myciem, rozdrabnianiem, formowaniem mięsa i ryb oraz zabezpieczaniem surowców i półproduktów, wykorzystując do tego przeznaczone narzędzia i urządzenia gastronomiczne. Przeprowadza obróbkę cieplną mięsa (w tym drobiu) i ryb oraz zabezpiecza produkt końcowy w odpowiednich warunkach przed wydaniem.

**Zestaw 1. Przygotowanie stanowiska pracy do obróbki mięsa (w tym drobiu) lub ryb**

Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Przygotowuje siebie i miejsce pracy	<ul style="list-style-type: none"> <li>– przebiera się w odzież roboczą lub ochronną,</li> <li>– przyjmuje polecenie od przełożonego,</li> <li>– przygotowuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne zgodnie z poleceniem,</li> <li>– dobiera i przygotowuje odpowiednie narzędzia i urządzenia do obróbki wstępnej mięsa lub ryb,</li> <li>– przynosi niezbędne surowce i półprodukty z magazynów zgodnie z zapotrzebowaniem,</li> <li>– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> </ul>
Porządkuje stanowisko pracy	<ul style="list-style-type: none"> <li>– czyści i myje oraz dezynfekuje stanowisko pracy, zgodnie z poleceniem,</li> <li>– myje i czyści narzędzia niezbędne na stanowisku pracy i odkłada je na miejsce,</li> <li>– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> </ul>

**Zestaw 2. Obróbka mięsa (w tym drobiu)**

Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Dokonuje obróbki wstępnej mięsa (w tym drobiu)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– pobiera mięso z chłodni, zgodnie z poleceniem przełożonego,</li> <li>– rozmraża, myje i osusza mięso,</li> <li>– ręcznie oczyszcza mięso (np. z błon i ścięgien),</li> <li>– ręcznie kroi mięso, zgodnie z poleceniem,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozdrabnia mięso z wykorzystaniem niezbędnych narzędzi i urządzeń, zgodnie z poleceniem,</li> <li>– marynuje, doprawia, formuje, panieruje mięso, zgodnie z poleceniem,</li> <li>– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> </ul>
Dokonuje obróbki cieplnej mięsa (w tym drobiu)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wykonuje proste czynności przygotowawcze do obróbki cieplnej mięsa (np. uzupełnienie oraz rozgrzanie tłuszczu do smażenia), zgodnie z poleceniem,</li> <li>– smaży lub gotuje lub piecze lub grilluje mięso pod nadzorem kucharza,</li> <li>– obsługuje sprzęt i urządzenia wykorzystywane do obróbki cieplnej (np. patelnię, grill, frytownicę, piec) pod nadzorem kucharza,</li> <li>– zabezpiecza produkt końcowy w odpowiednich warunkach (pod względem m.in. wilgotności, temperatury, czystości) przed wydaniem, zgodnie z poleceniem kucharza,</li> <li>– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> </ul>

<b>Zestaw 3. Obróbka ryb</b>	
<b>Poszczególne efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</b>
Dokonuje obróbki wstępnej ryb	<ul style="list-style-type: none"> <li>– pobiera ryby z chłodni, zgodnie z poleceniem przełożonego,</li> <li>– rozmraża, myje, odsala i osusza ryby,</li> <li>– ręcznie oczyszcza ryby (np. z łusek oraz trzewi),</li> <li>– ręcznie kroci ryby, zgodnie z poleceniem,</li> <li>– rozdrabnia ryby z wykorzystaniem niezbędnych narzędzi i urządzeń, zgodnie z poleceniem,</li> <li>– marynuje, doprawia, formuje, panieruje ryby, zgodnie z poleceniem,</li> <li>– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> </ul>
Dokonuje obróbki cieplnej ryb	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wykonuje proste czynności przygotowawcze do obróbki cieplnej ryb (np. uzupełnienie oraz rozgrzanie tłuszczu do smażenia), zgodnie z poleceniem,</li> <li>– smaży lub gotuje lub piecze lub grilluje ryby pod nadzorem kucharza,</li> <li>– obsługuje sprzęt i urządzenia wykorzystywane do obróbki cieplnej (np. patelnię, grill, frytownicę, piec) pod nadzorem kucharza,</li> <li>– zabezpiecza produkt końcowy w odpowiednich warunkach (pod względem m.in. wilgotności, temperatury, czystości) przed wydaniem, zgodnie z poleceniem kucharza,</li> <li>– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> </ul>

## 6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

<p><b>Metody</b></p> <p>Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się metodę obserwacji w warunkach rzeczywistych (miejscu pracy) lub w warunkach symulowanych (symulacje) oraz metodę analizy dowodów i deklaracji. Walidacja jest przeprowadzana w oparciu o wystandaryzowane narzędzia.</p> <p><b>Zasoby kadrowe</b></p> <p>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.</p> <p>W procesie weryfikacji biorą udział:</p> <p><b>Komisja walidacyjna</b></p> <p>Komisja walidacyjna składa się z minimum dwóch członków. Funkcję członka komisji walidacyjnej pełni osoba, która spełnia przynajmniej jeden z poniższych warunków:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wykształcenie kierunkowe w obszarze gastronomii oraz co najmniej 2 lata doświadczenia na stanowisku osoby kierującej zespołem w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>– co najmniej roczne doświadczenie zawodowe w zarządzaniu zespołem z co najmniej jednym pracownikiem z niepełnosprawnością intelektualną.</li> </ul> <p>Komisja walidacyjna musi składać się z członków spełniających oba te warunki.</p>
---

**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), 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 będą wykonywane 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 rynkowej „Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb”.

**7. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji**

Brak warunków

**8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji rynkowej**

Nie rzadziej niż raz na 10 lat