

Warszawa, dnia 3 kwietnia 2020 r.

Poz. 336

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROZWOJU¹⁾**

z dnia 19 lutego 2020 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Asystowanie w przygotowaniu potraw”
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 „Asystowanie w przygotowaniu potraw” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Rozwoju: *J. Emilewicz*

¹⁾ Minister Rozwoju kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 listopada 2019 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rozwoju (Dz. U. poz. 2261).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rozwoju
z dnia 19 lutego 2020 r. (poz. 336)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „ASYSTOWANIE W PRZYGOTOWANIU POTRAW” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Asystowanie w przygotowaniu potraw

2. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Certyfikat

3. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Certyfikat ważny bezterminowo

4. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej

2 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji, 2 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

5. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się
Osoba posiadająca kwalifikację „Asystowanie w przygotowywaniu potraw” jest gotowa do wykonywania czynności pomocniczych związanych z przygotowywaniem potraw. Przygotowuje własne stanowisko pracy, wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców oraz przygotowuje surówki i sałatki, wyroby garmazeryjne i dodatki do potraw. Sporządza śniadania w obiektach noclegowych i aranżuje bufet śniadaniowy według wytycznych kucharza. Odgrzewa i wydaje potrawy przygotowane przez kucharza. Wykonane przez siebie wyroby gotowe przechowuje zgodnie z zasadami przechowywania żywności. W swojej pracy obsługuje typowy sprzęt kuchenny. Wykonując zadania zawodowe, stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii oraz przestrzega zasad HACCP.

Zestaw 1. Posługiwanie się umiejętnościami i wiedzą z zakresu wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Obsługuje drobny sprzęt kuchenny	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia drobny sprzęt kuchenny; – dobiera drobny sprzęt kuchenny do przygotowania potraw; – posługuje się drobnym sprzętem kuchennym przy sporządzaniu potraw.

Obsługuje maszyny i urządzenia wykorzystywane przy sporządzaniu potraw wykorzystywane przy sporządzaniu potraw	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia maszyny i urządzenia wykorzystywane przy sporządzaniu potraw; - podczas przygotowywania potraw wykorzystuje odpowiednie urządzenia i maszyny do obróbki wstępnej, do rozdrabniania, do obróbki cieplnej, do mycia naczyń kuchennych i zastawy stołowej.
Posługuje się wiedzą z zakresu racjonalnego gospodarowania odpadami w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady segregacji odpadów w zakładzie gastronomicznym; - segreguje odpady podczas produkcji gastronomicznej.
Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia systemy bezpieczeństwa i zapewnienia jakości zdrowotnej żywności; - podaje przykłady krytycznych punktów kontroli zgodnie z HACCP; - korzysta z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i produktów przy przygotowywaniu potraw; - stosuje i przestrzega systemy bezpieczeństwa i zapewnienia jakości zdrowotnej żywności (zasady HACCP) oraz BHP.
Utrzymuje higienę i estetykę stanowiska pracy	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia rodzaje środków czystości w zależności od zastosowania na stanowisku pracy; - dobiera odpowiednie środki czystości do rodzaju powierzchni oraz sprzętu i urządzeń; - przeprowadza mycie i dezynfekcję powierzchni oraz narzędzi i urządzeń.
Zestaw 2. Posługiwanie się podstawową wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności	
Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia	
Dobiera surowce, półprodukty i wyroby gotowe	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje surowce, półprodukty i wyroby gotowe wykorzystywane w produkcji potraw; - rozpoznaje zmiany zachodzące podczas przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych; - ocenia jakość i świeżość surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.
Klasyfikuje żywność	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje podziału żywności na grupy; - omawia zasady przechowywania poszczególnych grup produktów; - omawia zasady doboru surowców do produkcji potraw.
Zestaw 3. Wykonywanie obróbki wstępnej surowców	
Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia	
Organizuje stanowisko pracy	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera odzież ochronną do wykonywanej czynności; - dobiera narzędzia i urządzenia do obróbki wstępnej surowców; - pobiera z magazynu surowce; - przygotowuje stanowisko pracy do obróbki wstępnej surowców.
Przygotowuje surowce do produkcji gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje czystości w ramach obróbki brudnej i czystej surowców; - wykonuje obróbkę wstępną brudną surowców; - wykonuje obróbkę wstępną czystą surowców.

Zestaw 4. Przygotowywanie i ekspedycja śniadań, dodatków do dań, surówek i sałatek oraz wyrobów mącznych	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Sporządza potrawy na śniadania	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje i porcjkuje zimne potrawy śniadaniowe (np. pasty, kanapeczki, jajka nadziewane, śledzie, wędliny, sery, warzywa i owoce); - przygotowuje, porcjkuje i wydaje gorące potrawy śniadaniowe z jaj lub sera lub wędlin lub warzyw; - przygotowuje, porcjkuje i wydaje dodatki do potraw (np. masła smakowe, pikle, miody, dzemy); - odpieka pieczywo; - aranżuje bufet śniadaniowy; - sporządza listę zapotrzebowania surowców na kolejny dzień.
Sporządza dodatki do dań oraz wydaje potrawy przygotowane przez kucharza	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera surowce oraz wykonuje dodatki do wskazanych potraw (np. grzanki do zup, warzywa z wody, ziemniaki, frytki, kasze, makarony fabryczne); - porcjkuje i wydaje zupy, sosy, wyroby mączne.
Sporządza surówki i sałatki na bazie warzyw ze składnikiem tematycznym głównym oraz dodatkami	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera surowce, narzędzia i naczynia; - przeprowadza obróbkę wstępna brudną; - przeprowadza obróbkę wstępna czystą (rozdrabnianie); - przygotowuje dodatki i elementy dekoracyjne, w tym zaprawy i sosy do sałat, surówek, sałatek; - łączy składniki i doprawia; - porcjkuje potrawy we wskazanej zastawie do ekspedycji.
Sporządza wyroby mączne (pierogi z nadzieniem słonym, pierogi z nadzieniem słodkim, pierogi leniwe, kopytka, knedle, pyzy, kluski)	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia rodzaje ciast: zarabiane na stolnicy, w naczyniu i ciasto ziemniaczane; - dobiera surowce do wskazanego ciasta: zarabianego na stolnicy, w naczyniu i ciasto ziemniaczane; - przygotowuje ciasto zarabiane na stolnicy lub w naczyniu lub ciasto ziemniaczane; - dobiera surowce do wskazanego farszu; - rozdrabnia surowce do wskazanego farszu; - przygotowuje farsze do wskazanego wyrobu mącznego; - formuje wskazany wyrób mączny; - wykonuje obróbkę cieplną wyrobów mącznych; - serwuje gotowe wyroby mączne.
Zestaw 5. Stosowanie zasad przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Charakteryzuje zasady przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady przechowywania żywności w magazynach: chłodniach i mroźniach; - podaje parametry temperatury przechowywania adekwatne do rodzaju żywności.

Przechowuje półprodukty i wyroby gotowe	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje zasady przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych; - dobiera odpowiednie środki do przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych; - zabezpiecza i opisuje półprodukty oraz wyroby gotowe do przechowywania
<p>6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację</p>	
<p>1. Etap weryfikacji</p>	
<p>1.1. Metody</p>	
<p>Weryfikacja składa się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej. W części teoretycznej wykorzystuje się metodę testu teoretycznego. W części praktycznej dopuszcza się zastosowanie następujących metod weryfikacji: obserwacja w warunkach symulowanych (symulacja), wywiad ustrukturyzowany (rozmowa z komisją).</p>	
<p>1.2. Zasoby kadrowe</p>	
<p>W procesie walidacji biorą udział:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (w przypadku, gdy test teoretyczny przeprowadzany jest w elektronicznym systemie) operator systemu egzaminacyjnego, który organizuje zaplecze techniczne do przeprowadzenia weryfikacji i nadzoruje przebieg testu; 	
<ul style="list-style-type: none"> - komisja walidacyjna, składająca się z 2 asesorów, przeprowadza część praktyczną. Osoba będąca asesorem może być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego. Operator systemu egzaminacyjnego musi udokumentować: - wykształcenie minimum średnie; - znajomość obsługi komputera w zakresie uruchamiania oraz podstawowej obsługi systemu i zainstalowanych aplikacji; - umiejętność rozwiązywania problemów w sytuacji trudności z nawiązaniem lub zanikiem połączenia internetowego lub obsługą przeglądarki w zakresie kompatybilności z platformą egzaminacyjną. Weryfikację efektów uczenia się w części praktycznej prowadzi komisja walidacyjna, składająca się z min. 2 osób. Każdy członek komisji walidacyjnej musi: - udokumentować kwalifikację pełną lub w zawodzie z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 4 PRK lub udokumentować kwalifikację pełną lub w zawodzie z obszaru gastronomii z tytułem mistrza w zawodzie kucharz; - udokumentować staż pracy minimum 3 lata w branży gastronomicznej na stanowisku związanym z pełnieniem obowiązków szefa kuchni, junior chef, sous chef; - lub być nauczycielem praktycznej nauki zawodu z co najmniej 5-letnim stażem pracy. Do zadań członków komisji należy m.in.: - stosowanie kryteriów weryfikacji przypisanych do efektów uczenia się dla opisanej kwalifikacji oraz kryteriów oceny formalnej i merytorycznej dowodów na posiadanie efektów uczenia się właściwych dla opisanej kwalifikacji; - stosowanie zasad prowadzenia weryfikacji, a także różnych metod weryfikacji efektów uczenia się, zgodnie z celami walidacji i zasadami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. 	
<p>Instytucja certyfikująca musi stosować rozwiązania zapewniające rozdzielenie procesu uczenia się od walidacji. W szczególności istotne jest zapewnienie bezstronności osób przeprowadzających walidację m.in. poprzez rozdział osobowy mający na celu zapobieganie konfliktowi interesów osób przeprowadzających walidację. Osoby te nie mogą weryfikować efektów uczenia się osób, które były przez nie przygotowywane do uzyskania kwalifikacji. Asystowanie w przygotowywaniu potraw.</p>	
<p>1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne</p>	
<p>Instytucja certyfikująca musi zapewnić pracownikowi przygotowaną do przeprowadzania praktycznej części egzaminu, wyposażoną w:</p>	
<ol style="list-style-type: none"> a) stanowiska mycia rąk (minimum jedno stanowisko dla dziesięciu zdających), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe; b) stanowiska przygotowywania potraw, wyposażone w: stół produkcyjny, Kuchenkę z piekarnikiem, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestaw garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometr, wagę i miarki, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczęściowe umożliwiające mieszanie składników i ubijanie piany, zastawę stołową; c) zamrażarkę i chłodziarkę, zmywarkę do naczyń, podgrzewacz do talerzy, pakowaczkę próżniową (jedna dla pięciu zdających), urządzenia do gotowania na parze (liczba odpowiadająca połowie liczby zdających), naświetlacz do jaj, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. 	

Instytucja certyfikująca zapewnia minimum 20 zestawów zawierających receptury dla każdej z potraw sporządzanych przez osobę poddawaną walidacji. Zestaw receptur musi zawierać: surówkę lub sałatkę, wyrób mączny, przekasę zimną i gorącą oraz dodatek do dań. Instytucja certyfikująca musi zapewnić bezstronną i niezależną procedurę odwoławczą, w ramach której osoby uczestniczące w procesie walidacji i certyfikacji mają możliwość odwołania się od decyzji dotyczących spełnienia wymogów formalnych, samych wyników, a także decyzji kończącej walidację. W przypadku negatywnego wyniku walidacji instytucja prowadząca walidację jest zobowiązana przedstawić uzasadnienie decyzji.

2. Etapy identyfikowania i dokumentowania

Nie określa się wymagań.

7. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Brak wymagań.

8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat.