

Warszawa, dnia 16 czerwca 2020 r.

Poz. 517

**OBWIESZCZENIE  
MINISTRA ROZWOJU<sup>1)</sup>**

z dnia 25 maja 2020 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie deserów restauracyjnych”  
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 „Przygotowanie deserów restauracyjnych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Rozwoju: *J. Emilewicz*

---

<sup>1)</sup> 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 25 maja 2020 r. (poz. 517)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „PRZYGOTOWANIE DESERÓW  
RESTAURACYJNYCH” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

**1. Nazwa kwalifikacji rynkowej**

Przygotowanie deserów restauracyjnych

**2. Skrót nazwy kwalifikacji rynkowej**

Deserant

**3. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej**

Certyfikat

**4. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej**

Bezterminowo

**5. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej**

3 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji, 3 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

**6. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej**

**Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się**

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie deserów restauracyjnych” jest gotowa do organizowania pracy deserowni i samodzielnej pracy. Stosuje zasady prawidłowego magazynowania (przechowywania) surowców i gotowych wyrobów. Wytwarza desery na podstawie receptur. Stosuje różnorodne elementy dekoracyjne. Dobiera zastawę stołową do wydania deserów restauracyjnych. W pracy stosuje procedury bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), zwanego dalej „HACCP”, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Dbą o własny rozwój zawodowy.

<b>Zestaw 1. Organizowanie pracy deserowni</b>	
<b>Poszczególne efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</b>
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych,</li> <li>– omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku,</li> <li>– omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,</li> <li>– wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP</li> </ul>
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznaje surowce cukiernicze,</li> <li>– ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze,</li> <li>– omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych</li> </ul>

<b>Zestaw 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych</b>	
<b>Poszczególne efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</b>
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	<ul style="list-style-type: none"> <li>– planuje proces technologiczny produkcji deserów,</li> <li>– stosuje receptury deserów,</li> <li>– dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów,</li> <li>– charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (np. mikiarki, ubijarki, piec cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów),</li> <li>– używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. „kupażowanie”, „macerowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”</li> </ul>
Wytwarza desery restauracyjne	<ul style="list-style-type: none"> <li>– sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze,</li> <li>– dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów,</li> <li>– sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami,</li> <li>– stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów,</li> <li>– przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji</li> </ul>
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów,</li> <li>– dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów,</li> <li>– wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, wafłowego, mirror glaze – polewę lustrzaną)</li> </ul>
Wydaje desery restauracyjne	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera zastawę stołową,</li> <li>– dobiera dodatki do deseru,</li> <li>– porcuje i dekoruje deser,</li> <li>– stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów</li> </ul>

<b>Zestaw 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych</b>	
<b>Poszczególne efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</b>
Omawia wizerunek deseranta	<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant,</li> <li>– przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</li> </ul>
Dbą o własny rozwój zawodowy	<ul style="list-style-type: none"> <li>– podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,</li> <li>– wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ul>

## 7. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

<p><b>1. Etap weryfikacji</b></p> <p><b>1.1. Metody</b></p> <p>Do weryfikacji efektów uczenia się, stosuje się następujące metody:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– test teoretyczny,</li> <li>– obserwacja w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy) lub symulowanych połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją),</li> <li>– analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją).</li> </ul> <p>W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się stosuje się test teoretyczny lub analizę dowodów i deklaracji połączoną z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją). Całość lub część efektów uczenia się może być sprawdzona za pomocą metody analizy dowodów i deklaracji. Każdorazowo metoda analizy dowodów i deklaracji musi być połączona z wywiadem swobodnym (rozmową z komisją). Do dopuszczalnych dowodów zalicza się np.: zaświadczenie ukończenia</p>
--

branżowego kursu akredytowanego lub kwalifikacyjnego potwierdzonego świadectwem czeladniczym lub mistrzowskim, potwierdzenie udziału jako finalista lub juror w konkursach o zasięgu minimum ogólnopolskim organizowanych przez szkoły, stowarzyszenia i firmy branżowe, potwierdzone wdrożenie branżowych rozwiązań nowatorskich opartych na usługach doradczych lub stażach zawodowych w innych placówkach tej samej branży, potwierdzone wdrożenie nowych form prezentacji wcześniej niestosowanych w ramach przygotowania deserów restauracyjnych. Druga część weryfikacji efektów uczenia się obejmuje zadanie praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji. Obserwacja w miejscu pracy lub obserwacja w warunkach symulowanych musi być każdorazowo połączona z rozmową z komisją (wywiadem ustrukturyzowanym).

### **1.2. Zasoby kadrowe**

W procesie walidacji biorą udział:

- w przypadku, gdy test teoretyczny przeprowadzany jest w elektronicznym systemie – operator systemu egzaminacyjnego, który organizuje zaplecze techniczne do przeprowadzenia weryfikacji i nadzoruje przebieg tego testu,
- komisja walidacyjna, zwana dalej „komisją”, składająca się z co najmniej dwóch członków.

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.

Członek komisji powinien spełniać następujące warunki:

- co najmniej jeden członek komisji – 10 lat doświadczenia w branży gastronomicznej, w tym udokumentowane minimum 2 lata doświadczenia na stanowisku pracy: cukiernik lub deserant, lub kucharz, lub lodziarz,
- co najmniej jeden członek komisji – udokumentowane minimum 5 lat doświadczenia w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych z branży gastronomiczno-hotelarskiej.

Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w elektronicznym systemie, to co najmniej jeden z członków komisji może być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego.

### **1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne**

W razie stosowania metody obserwacji w warunkach symulowanych instytucja certyfikująca, 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), zapewnia:

- dostęp do komputera z Internetem i specjalistycznym oprogramowaniem stosowany w gastronomii,
- niezbędne narzędzia, urządzenia, zastawę stołową do wydawania deserów oraz surowce do wykonywania deserów.

Weryfikacja efektów uczenia się powinna odbyć się w części produkcyjnej kawiarni lub restauracji lub w ośrodku kształcenia, w pracowni, która odpowiada warunkom rzeczywistym deserowi. Instytucja certyfikująca musi zapewnić na czas trwania egzaminu salę egzaminacyjną spełniającą warunki do przeprowadzenia testu teoretycznego. Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w elektronicznym systemie, sala egzaminacyjna jest wyposażona w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu.

### **2. Etapy identyfikowania i dokumentowania**

Nie określa się wymagań dotyczących etapów identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

## **8. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji**

Brak warunków

## **9. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji**

Nie rzadziej niż raz na 10 lat