



MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 3 czerwca 2020 r.

Poz. 481

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROZWOJU¹⁾**

z dnia 25 maja 2020 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi”
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 i serwowanie sushi i sashimi” 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 25 maja 2020 r. (poz. 481)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „PRZYGOTOWANIE I SERWOWANIE SUSHI I SASHIMI”
DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi

2. Skrót nazwy kwalifikacji rynkowej

Sushiman

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 i serwowanie sushi i sashimi” jest gotowa do organizacji stanowiska pracy, przygotowuje ręcznie i wydaje różne rodzaje sushi i sashimi, m.in. maki, uramaki i temaki. Posługuje się pateczkami i demonstruje gościom, jak ich używać. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu techniki oraz nazewnictwa związanego z kulturą sushi. W pracy stosuje procedury bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), zwanego dalej „HACCP”, i ochrony przeciwpożarowej. Dbą o własny rozwój zawodowy. Stosuje zasady savoir-vivre.

Zestaw 1. Organizacja stanowiska pracy	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Omawia sposób organizacji stanowiska pracy	<ul style="list-style-type: none"> - omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy, - omawia założenia HACCP, - omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością, - omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi, - omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman.
Omawia metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania	<ul style="list-style-type: none"> - omawia surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów, - nazywa surowce dedykowane do sushi i sashimi, stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym, - odróżnia surowce oryginalne od substytutów, - określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i produktów, - omawia zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania, - omawia zasady oceny organoleptycznej surowców.
Zestaw 2. Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki	<ul style="list-style-type: none"> - określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzenia, - stosuje oryginalne receptury, - stosuje receptury sushi dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami, - przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi, tamago, - wymienia rodzaje ryb stosowane do przygotowania sushi i sashimi oraz nazywa je przy użyciu języka branżowego, np. hirame (halibut), sumi-ika (mątwą), aji (marynowana makrela), akami, chutoro, o-toro (tuńczyk), kohada (śledź), katsuo (wędzony tuńczyk), karei (flądra), anago (węgorz), - wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka, np. akami, chu-toro, o-toro, i dlaczego ważne jest, aby umieć je rozpoznać, uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi, - wymienia owoce morza stosowane do przygotowania sushi oraz nazywa je przy użyciu języka branżowego, np. tako (ośmiornica), hamaguri (małż sercówka), ebi (krewetka), uni (jeżowiec), kobashira (przegrzebek), kani (krab), - ocenia świeżość i filetuje rybę, np. makrelę, łososia, - oczyszcza i przygotowuje owoce morza, - przygotowuje różne rodzaje ryżu do sushi, przygotowuje zaprawę, gotuje i zaprawia ryż (shari).

<p>Sporządza i określa metody serwisu sushi i sashimi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych fazach produkcji, - sporządza różne rodzaje sushi, np. nigiri, maki, futo-maki, hoso-maki, gunkan, ura-maki, temaki, - przygotowuje serwis sushi i sashimi z użyciem specjalistycznego sprzętu, - nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej, - instruuje gości o sposobie konsumpcji sushi, w tym demonstrowuje gościom, jak używać pateczek, - stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi, - prezentuje metody zwijania (rolowania) klasycznych form sushi, - demonstrowuje układanie pateczek (hashi) na stole gościa zgodnie z japońską kulturą stołu, - nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi (sushi sets).
---	---

<p>Zestaw 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych</p>	
<p>Poszczególne efekty uczenia się</p>	<p>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman, - omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana, - omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre).
<p>Dbą o własny rozwój zawodowy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego, - wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

7. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

<p>1. Etap weryfikacji 1.1. Metody</p>	<p>Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się następujące metody:</p> <ul style="list-style-type: none"> - test teoretyczny, - obserwacja w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy) lub symulowanych połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją), - analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją). <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 (rozmowa z komisją). Do dopuszczalnych dowodów zalicza się np.: zaświadczenie ukończenia 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 sushi.</p>
--	---

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 (wywiad ustrukturyzowany).

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 co najmniej z 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 sushi master,
 - 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 stosowanym w gastronomii,
- pomieszczenie spełniające warunki kuchni w zakładach żywienia zbiorowego,
- sprzęt niezbędny do przygotowania sushi i sashimi, np. pałeczki, naczynia, akcesoria kuchenne itp.
- surowce do wyrobu sushi i sashimi.

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 wymagań.

9. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat.