



MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 16 października 2020 r.

Poz. 949

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROZWOJU¹⁾**

z dnia 5 października 2020 r.

w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym” 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 kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym” 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 5 października 2020 r. (poz. 949)

**INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „PRZYGOTOWANIE KUCHNI
DO PROCESU PRODUKCYJNEGO I ASYSTOWANIE W PROCESIE PRODUKCYJNYM”
DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI**

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym

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 „Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym” wykonuje pod nadzorem zadania zlecone przez przełożonego. Zajmuje się zapewnieniem czystości w kuchni oraz przygotowaniem wszelkich niezbędnych narzędzi używanych w kuchni, wykonuje czynności asystenckie oraz proste czynności w procesie produkcyjnym. Praca związana z przygotowaniem kuchni do procesu produkcyjnego wykonywana jest w różnicowanych warunkach i niewygodnych pozycjach (np. długotrwałe stanie).

Zestaw 1. Utrzymanie czystości w kuchni	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Przygotowuje siebie i miejsce pracy	<ul style="list-style-type: none"> – przebiera się w odzież roboczą lub ochronną, – przyjmuje polecenie od przełożonego, – uruchamia sprzęt kuchenny pod nadzorem przełożonego, – wykonuje czynności przygotowawcze na polecenie przełożonego (np. napełnia wodą kotły do gotowania), – przynosi niezbędne surowce i półprodukty z magazynów, zgodnie z zapotrzebowaniem, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
Wykonuje czynności porządkowe i utrzymuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne w czystości	<ul style="list-style-type: none"> – zbiera brudne naczynia oraz drobny sprzęt kuchenny i przenosi je do zmywalni, – dobiera detergenty do mycia i czyszczenia sprzętu i urządzeń gastronomicznych, – myje i czyści narzędzia pracy kucharza zgodnie z poleceniem, – myje i czyści urządzenia gastronomiczne (np. kotły, patelnie elektryczne, piece), – sprząta kuchnię (np. czyści blaty, trzony kuchenne, zmiata, wynosi odpady poprodukcyjne), – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zestaw 2. Uczestniczenie w procesie produkcyjnym	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Asystuje kucharzowi w procesie produkcyjnym	<ul style="list-style-type: none"> – przynosi narzędzia kuchenne, zgodnie z poleceniem, – rozmieszcza wykorzystywane przez kucharza narzędzia i naczynia w przeznaczonych do tego miejscach, zgodnie z poleceniem, – wykonuje proste czynności w procesie produkcyjnym (np. panierowanie, krojenie, garnirowanie), zgodnie z poleceniem, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

<p>Metody</p> <p>Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się metodę obserwacji w warunkach rzeczywistych (miejscu pracy) lub w warunkach symulowanych (symulacja) oraz metodę analizy dowodów i deklaracji.</p> <p>Zasoby kadrowe</p> <p>Osoby przygotowujące narzędzia walidacji: 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 bierze udział komisja walidacyjna.</p> <p>Komisja walidacyjna składa się z minimum 2 członków. Członek komisji walidacyjnej musi spełniać przynajmniej jeden z poniższych warunków:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykształcenie kierunkowe w obszarze gastronomii oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie na stanowisku osoby kierującej zespołem w zakładzie gastronomicznym, – co najmniej roczne doświadczenie zawodowe w zarządzaniu zespołem z co najmniej jednym pracownikiem z niepełnosprawnością intelektualną. <p>Komisja walidacyjna musi składać się z członków spełniających oba te warunki.</p> <p>Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne</p> <p>Instytucją certyfikującą, o której mowa w art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji, zwaną dalej „instytucją certyfikującą”, może zostać każda instytucja spełniająca poniższe warunki:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Instytucja przeprowadzająca walidację musi zapewnić:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pomieszczenie socjalne umożliwiające osobie przystępującej do 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. <p>Etapy identyfikowania i dokumentowania</p> <p>Instytucja prowadząca proces walidacji powinna zapewniać wsparcie dla osób przystępujących do walidacji w zakresie identyfikowania na podstawie dowolnych metod oraz dokumentowania posiadanych efektów uczenia się. Korzystanie z tego wsparcia nie jest obowiązkowe.</p> <p>Doradca walidacyjny</p> <p>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</p>
--

nagrania audiowizualne, na których osoba przystępująca do 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-letnie udokumentowane doświadczenie zawodowe związane z pracą w sektorze aktywizacji zawodowej i społecznej osób z niepełnosprawnością intelektualną (w okresie 5 lat przed rozpoczęciem procesu walidacji),
- doświadczenie w weryfikowaniu efektów uczenia się lub ocenie kompetencji,
- umiejętność stosowania metod i narzędzi wykorzystywanych przy identyfikowaniu i dokumentowaniu kompetencji,
- wiedzę dotyczącą kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym”.

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

Instytucja certyfikująca, która decyduje się na udzielanie wsparcia osobom przystępującym do walidacji w zakresie identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się, zobowiązuje się do zapewnienia odpowiednich warunków, które umożliwią indywidualną rozmowę osoby przystępującej do walidacji z doradcą walidacyjnym.

7. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Brak warunków

8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji rynkowej

Nie rzadziej niż raz na 10 lat