

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji*

Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji*

1

Krótką charakterystyka kwalifikacji, obejmująca informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji*

Kwalifikacja kierowana jest głównie do osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, umiarkowanym i znacznym oraz innych osób, które zajmują się wstępną i ciepłą obróbką mięsa i ryb; chcących potwierdzić posiadane umiejętności i kompetencje. Osoba posiadająca kwalifikację Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb jest przygotowana do wykonywania prostych zadań pod nadzorem w zakresie przygotowywania mięsa i ryb do dalszego procesu produkcyjnego oraz sortowania, przebierania i układania w magazynie, ważenia, obierania, mycia, rozdrabniania, a także obróbki cieplnej, wykorzystując do tego przeznaczone urządzenia AGD. Powyższe umiejętności są prostymi, schematycznymi czynnościami. Osoby posiadające powyższą kwalifikację mogą podjąć pracę w dostosowanych do ich potrzeb i możliwości firmach produkujących i przetwarzających żywność, restauracjach, barach, stołówkach oraz w placówkach żywienia zbiorowego. Koszt uzyskania kwalifikacji wynosi 500,00 PLN. Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji może wynosić do 120 godzin.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]*

120

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji*

Kwalifikacja kierowana jest głównie do uczniów i absolwentów szkół specjalnych, którzy legitymują się niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, umiarkowanym lub znacznym i mają możliwość podjęcia aktywności zawodowej lub innych osób zainteresowanych

zdobyciem kwalifikacji na tym poziomie.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak wymagań

Lista

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji*

Brak wymagań

Zapotrzebowanie na kwalifikację*

Według danych BAEL wskaźnik zatrudnienia w III kwartale 2016 roku wśród osób z niepełnosprawnością wyniósł 14,6 %. Wśród osób objętych badaniem aż 84% przyznaje wprost, że nie poszukują aktywnie pracy. Sytuacja osób z niepełnosprawnością intelektualną (absolwenci szkół specjalnych) na rynku pracy jest niezwykle trudna. Na pierwszy plan wysunęła się bierność absolwentów szkół specjalnych. W najtrudniejszej sytuacji znajdują się pensjonariusze domów pomocy społecznej. Po zakończeniu edukacji pomimo pełnej sprawności fizycznej nikt nie wspiera jakiegokolwiek formy aktywizowania tych osób. W konsekwencji pojawiają się niepożądane zachowania, które zamiast działaniami terapeutycznymi tłumione są nadmierną lekoterapią. Najnowsze trendy terapeutyczne wskazują, że kluczowy wpływ na kondycję psychofizyczną osoby z niepełnosprawnością intelektualną ma stymulacja aktywności społeczno-zawodowej. Osoby z niepełnosprawnością intelektualną są wykluczone i żyją na marginesie społeczeństwa, a ich potrzeby często nie są dostrzegane. Praca ma największą wartość terapeutyczną. Aby aktualny rynek pracy (5,9% stopa bezrobocia w Polsce) sięgnął po zasoby w postaci osób z niepełnosprawnością intelektualną, muszą się one wykazać określonymi umiejętnościami – nawet bardzo wąskimi, schematycznymi przez to mniej atrakcyjnymi dla pracownika w normie intelektualnej. Udział osób niepełnosprawnych wśród ogółu osób zarejestrowanych w powiatowych urzędach pracy w grudniu 2015 r. wynosił 6,9%, przy czym wśród zarejestrowanych jako bezrobotni wynosił 6,1%, zaś wśród zarejestrowanych jako poszukujący pracy - 46,8%. W ciągu 2014 roku pracodawcy zgłosili do urzędów pracy 55,5 tys. ofert pracy dla osób z niepełnosprawnością. Wśród tej liczby 11,4% ofert (6,3 tys.) stanowiły oferty pracy subsydiowanej. Sytuacja długotrwałego pozostawania bez pracy jest bardziej powszechna wśród osób z niepełnosprawnością – co wskazuje na ich gorsze położenie na rynku pracy. Z kolei badania opinii bezrobotnych osób z niepełnosprawnością uwidaczniają, że większość z nich aktywnie poszukuje pracy i chce pracować, a około 1/5 jest zwolennikami pomocy socjalnej, która umożliwiłaby niepodejmowanie zatrudnienia. Z badań opinii pracodawców wynika, że w około 1/5 firm lub instytucji publicznych zatrudnia osoby z niepełnosprawnością fizyczną lub intelektualną. Jednocześnie dla ¼ respondentów niepełnosprawność fizyczna lub intelektualna stanowiła barierę przy zatrudnieniu pracownika, przy czym najczęściej wymieniane uzasadnienia miały naturę ekonomiczną lub technologiczną [1]. Na rynku pracy w obszarze gastronomii istnieje duże zapotrzebowanie na zatrudnienie pracowników pomocniczych na rozmaitych stanowiskach, co jest powiązane ze współczesnymi trendami związanymi z żywieniem zbiorowym. W placówkach świadczących usługę żywienia zbiorowego (np. domach dziennego pobytu, domach pomocy społecznej, szkolnych stołówkach itp.), restauracjach oraz przetwórnictwie mięsa lub ryb coraz więcej uwagi przykładana jest do stosowania zasad zdrowego żywienia. Dbałość o skomponowanie posiłku w zachowaniu zasad w zakresie kaloryczności, wartości odżywczych itp. spoczywa na kucharzach i staje się jednym z najbardziej czasochłonnych czynności w kuchni. Kucharze

wykonywać szereg złożonych zadań. W związku z powyższym, istnieje zapotrzebowanie na wykwalifikowane osoby, które mogłyby wspierać kucharza w wykonaniu prostych, jednak niezbędnych czynności związanych z przyrządzaniem posiłków, np. takich jak obróbka wstępna i ciepła mięsa i ryb. Duża powtarzalność czynności związanych z wstępnym przygotowaniem mięsa i ryb do produkcji posiłków sprawia, że mogą być one postrzegane jako nieatrakcyjne, dlatego też zatrudnienie osób do wykonywania tej pracy nastęca placówkom żywienia zbiorowego wiele trudności. W przypadku osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, umiarkowanym bądź znacznym, powtarzalność tych czynności nie stanowi problemu. Osoby posiadające kwalifikację „Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb” będą w stanie zapełnić istniejące luki kadrowe w zakładach żywienia zbiorowego. Ponadto o zapotrzebowaniu na kwalifikację świadczą wyniki dotyczące uwarunkowań rehabilitacji/aktywizacji zawodowej osób z niepełnosprawnościami [2]. Jedną z istotnych barier w aktywizacji zawodowej wskazywany jest brak posiadanych formalnych kwalifikacji oraz niepełnosprawność intelektualna jako typ niepełnosprawności, który jest postrzegany jako ograniczający gotowość do podjęcia zatrudnienia. Szczególnie pomocna może być koncepcja aktywizacji zawodowej osób z niepełnosprawnością intelektualną opracowana i wdrożona przez Stowarzyszenie na Rzecz Pomocy Osobom Niepełnosprawnym „Siedlisko” w Staniszcach Wielkich, polegającą na ich aktywizowaniu w przyjaznym i dostosowanym do ich potrzeb i możliwości miejscu pracy. Obowiązki i zadania niepełnosprawnych pracowników dostosowane są do indywidualnych kompetencji i predyspozycji psychofizycznych. Źródła: [1] Mechanizmy zaradcze względem problemów na rynku pracy w województwie opolskim - analiza w oparciu o przeprowadzone badania oraz wiedzę ekspercką, Opole 2010. [2] Badania sytuacji WTZ, Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych, Warszawa 2014.

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się*

Kwalifikacja „Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji HGT.04 „Pracownik pomocniczy gastronomii”, która koncentruje się na umiejętnościach związanych z wykonywaniem prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne i jest dedykowana osobom z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim. Kwalifikacja „Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb” koncentruje się na wąskiej specjalizacji związanej z przygotowaniem mięsa i ryb do procesu gastronomicznego i polega na wykonywaniu prostych, powtarzalnych czynności pod nadzorem opiekuna (kucharza). Efekty uczenia się w ramach niniejszej kwalifikacji są osiągalne zarówno dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, jak i w stopniu umiarkowanym oraz znacznym. W związku z powyższym istnieje uzasadnienie dla włączenia tej kwalifikacji rynkowej.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji*

Kwalifikacja dedykowana jest głównie dla osób niepełnosprawnych w stopniu lekkim, umiarkowanym lub znacznym, które mogą podjąć pracę na stanowiskach uwzględniających ich potrzeby i możliwości (pod kierunkiem przełożonego) w restauracjach, placówkach zbiorowego żywienia, firmach cateringowych oraz przetwórnictwach mięsa lub ryb.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację*

1. Etap weryfikacji 1.1. Metody 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. Walidacja jest przeprowadzana w oparciu o wystandaryzowane narzędzia. 1.2. Zasoby kadrowe Osoby przygotowujące narzędzia walidacji: W przygotowaniu narzędzi walidacyjnych muszą uczestniczyć osoby aktualnie zawodowo

nadzorujące pracę osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz posiadające doświadczenie w przygotowywaniu narzędzi walidacji. W procesie weryfikacji biorą udział: Komisja walidacyjna Komisja walidacyjna składa się z dwóch członków (w uzasadnionych przypadkach Komisja może zostać poszerzona o dodatkową osobę). Funkcję członka komisji walidacyjnej pełni osoba, która spełnia przynajmniej jeden z poniższych warunków, a łącznie obydwaj członkowie komisji spełniają wszystkie warunki, do których zalicza się: ■ wykształcenie kierunkowe w obszarze gastronomii oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie na stanowisku zarządzającego w placówce o charakterze miejsca żywienia zbiorowego lub w miejscu świadczącym usługi gastronomiczne ■ co najmniej 3-letnie doświadczenie pracy na stanowisku kucharza oraz minimum roczne doświadczenie zawodowe w zarządzaniu zespołem co najmniej trzech pracowników z niepełnosprawnością intelektualną. Asystent wspierający proces walidacji Asystent wspierający proces walidacji uczestniczy jedynie w walidacji przy zastosowaniu metody obserwacji w miejscu pracy lub obserwacji w warunkach symulowanych. Asystent odpowiada za należyte przygotowanie stanowiska, przy którym odbywa się proces walidacyjny. Asystent jest obecny w czasie weryfikacji efektów uczenia się celem wsparcia uczestnika walidacji, jeśli w trakcie procesu weryfikacji trzeba wykonać zadania wymagające wsparcia osoby trzeciej (np. podnoszenie ciężkich przedmiotów itp.). Rolą asystenta jest zapewnienie bezpieczeństwa w trakcie trwania walidacji, zwłaszcza zapewnienie odpowiednich warunków dla osoby poddawanej walidacji. Funkcję asystenta wspierającego proces walidacji pełni osoba, która: ■ nie brała udziału w szkoleniu kandydata do uzyskania kwalifikacji, ■ odbyła szkolenie wstępne z zakresu pracy z osobą z niepełnosprawnością intelektualną (aktualne przez okres 3 lat).

1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

Instytucją certyfikującą może zostać każda instytucja spełniająca poniższe warunki: ■ zatrudnia co najmniej 3 osoby z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, umiarkowanym lub znacznym i opracowała plan aktywizacji zawodowej dla tych osób ■ prowadzi działalność gastronomiczną bądź w zakresie żywienia zbiorowego ■ 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 obiektu gastronomicznego, w których wykonywane będą czynności lub znajdują się narzędzia niezbędne/urządzenia do wykonania czynności, ■ odpowiednie i w pełni sprawne narzędzia/ maszyny niezbędne do realizacji zadań w ramach walidacji, ■ środki czystości niezbędne do realizacji zadań w ramach walidacji.

2. Etap identyfikacji i dokumentacji efektów uczenia się

Instytucja prowadząca proces walidacji 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.

2.1. Metody

Nie określa się

2.2. Zasoby kadrowe

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 video, 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 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 (aktualne w okresie 3 lat), ■ doświadczenie w weryfikowaniu efektów uczenia się lub ocenie kompetencji, ■ umiejętność stosowania metod i narzędzi wykorzystywanych przy identyfikowaniu i

dokumentowaniu kompetencji, ■ wiedzę dotyczącą kwalifikacji „Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb”. 2.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne etapów identyfikowania i dokumentowania Instytucja certyfikująca, która decyduje się na udzielanie wsparcia w zakresie identyfikowania i dokumentowania, zobowiązuje się do zapewnienia odpowiednich warunków, które umożliwią indywidualną rozmowę z doradcą walidacyjnym.

Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się*

Osoba posiadająca kwalifikację „Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb” przygotowuje mięso i ryby do dalszego procesu produkcyjnego pod kierunkiem przełożonego i przy współpracy z zespołem kuchennym. Zajmuje się sortowaniem, przebieraniem i układaniem w magazynie, ważeniem, obieraniem, myciem, rozdrabnianiem wykorzystując do tego przeznaczone urządzenia AGD. Praca osoby posiadającej kwalifikację wykonywana jest w zróżnicowanych warunkach i niewygodnych pozycjach (długotrwała pozycja stojąca).

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji*

1

Nazwa zestawu*

Obróbka mięsa

Poziom PRK*

1

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

60

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia*

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

1 Organizuje miejsce pracy

Kryteria weryfikacji*

● przebiera się w odzież roboczą, ● pozostawia biżuterię i ozdoby do włosów w szatni.

Efekt uczenia się

2 Przyjmuje towar do magazynu

Kryteria weryfikacji*

● waży mięso przeznaczone do wstępnej obróbki pod kontrolą kucharza, ● sortuje mięso pod względem gatunku i przeznaczenia pod kontrolą kucharza, ● układa mięso w odpowiednich magazynach/chłodniach.

Efekt uczenia się

3 Dokonuje obróbki wstępnej mięsa

Kryteria weryfikacji*

● pobiera mięso z chłodni, ● myje mięso, ● ręcznie oczyszcza lub trybuje mięso, ● kroci mięso ręcznie, ● rozdrabnia lub mieli mięso przy wykorzystaniu niezbędnych narzędzi i urządzeń,

Efekt uczenia się

4 Dokonuje obróbki cieplnej mięsa

Kryteria weryfikacji*

● panieruje, smaży mięso pod kierunkiem kucharza, ● obsługuje sprzęt wykorzystywany do obróbki cieplnej (patelnia, piec konwekcyjny) pod kierunkiem kucharza, ● stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

Efekt uczenia się

5 Porządkuje stanowisko pracy

Kryteria weryfikacji*

● czyści i dezynfekuje stanowisko po zakończonej pracy, ● zabezpiecza i konserwuje sprzęt.

Numer zestawu w kwalifikacji*

2

Nazwa zestawu*

Obróbka ryb

Poziom PRK*

1

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

60

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia*

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

1 Organizuje bezpieczne miejsce pracy

Kryteria weryfikacji*

● przebiera się w odzież roboczą, ● pozostawia biżuterię i ozdoby do włosów w szatni.

Efekt uczenia się

2 Przyjmuje towar do magazynu

Kryteria weryfikacji*

● waży ryby przeznaczone do wstępnej obróbki pod kontrolą pełnosprawnego pracownika, ● układa w odpowiednich magazynach/chłodniach.

Efekt uczenia się

3 Dokonuje obróbki wstępnej ryb

Kryteria weryfikacji*

● myje ryby, ● porcuje ryby pod kierunkiem kucharza, ● panieruje ryby pod kierunkiem kucharza.

Efekt uczenia się

4 Dokonuje obróbki cieplnej ryb

Kryteria weryfikacji*

● smaży ryby pod kierunkiem kucharza, ● obsługuje sprzęt wykorzystywany do obróbki cieplnej (np. patelnia, piec konwekcyjny) pod kierunkiem kucharza, ● stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

Efekt uczenia się

5 Porządkuje stanowisko pracy

Kryteria weryfikacji*

● czyści i dezynfekuje stanowisko po zakończonej pracy, ● zabezpiecza i konserwuje sprzęt wskazany przez kucharza.

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca*

Stowarzyszenie na Rzecz Pomocy Osobom Niepełnosprawnym "Siedlisko"

Minister właściwy*

Ministerstwo Sportu i Turystyki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności*

Bezterminowo

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji*

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji*

Nle dotyczy

Kod dziedziny kształcenia*

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD*

Kod	Nazwa
56.21	Przygotowywanie i dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering)

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	opłata za wniosek
2	ZRK_FKU_Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb
3	ZRK_FKU_Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb



Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji rynkowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.*

Dane o podmiocie, który złożył wniosek

Stowarzyszenie na Rzecz Pomocy Osobom Niepełnosprawnym "Siedlisko"

Siedziba i adres: Kościelna 10, 47-113 Staniszcze Wielkie

NIP: 7561899912

REGON: 160076163

Numer KRS: 0000254998

Reprezentacja: Magdalena Grzymek

Adres elektroniczny osoby wnoszącej wniosek: siedlisko.zawadzkie@gmail.com