Kwalifikacja cząstkowa na poziomie trzecim Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Przygotowanie i wypiekanie pizzy

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: wolnorynkowe

Data włączenia do ZSK: 2020-06-03

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Sektorowa Rama Kwalifikacji: Turystyka

Krótka charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy" samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku w restauracji. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem składników oraz wypiekiem pizzy. Posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu, procesu wypieku. W trakcie pracy posługuje się akcesoriami niezbędnymi na stanowisku pracy. Osoba posiadająca kwalifikację wykorzystuje znajomość trendów żywieniowych oraz wprowadza innowacje, które bezpośrednio mogą wpływać na zadowalający poziom oferowanych usług. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy" stosuje się do zasad savoir-vivre. Współpracuje z właścicielem restauracji oraz szefem kuchni. Stosuje metody wpływania na własny rozwój zawodowy. Może podjąć pracę w restauracjach, pizzeriach lub punktach sprzedaży jedzenia na wynos np: food truckach. Po zdobyciu dodatkowych kwalifikacji osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie gastronomii.

Informacje o kwalifikacji

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Kwalifikacja jest kierowana w szczególności do absolwentów: ● szkół ponadgimnazjalnych o profilu

gastronomicznym; ● szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim; ● szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym; ● grupy absolwentów szkół zgodnie z nowym prawem oświatowym, np. absolwenci szkół ponadpodstawowych; ● liceów ogólnokształcących. Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji to: ● studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym; ● osoby posiadające kompetencje lecz nieposiadające potwierdzonych kwalifikacji, ● osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.; ● osoby prowadzące turystykę.

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

Brak warunków

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak warunków

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy" może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto osoba posiadająca kwalifikację może być zatrudniona przy obsłudze punktu lub stoiska przygotowania i wypiekania pizzy podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

Zapotrzebowanie na kwalifikację

W 2018 r. portal internetowy Pizzaportal.pl opracował pionierską analizę preferencji Polaków w zakresie zamawiania jedzenia z dostawą do domu. Z analizy wynika, że spośród wszystkich restauracji korzystających z pośrednictwa portalu, aż 53% oferuje dania kuchni włoskiej (najwięcej spośród wszystkich rodzajów kuchni światowej). Co więcej, pomimo tego, że w ofercie serwisu PizzaPortal.pl znajdują się propozycje z różnych kuchni świata, Polacy nadal najchętniej zamawiają dania włoskie (łącznie zamówienia kuchni włoskiej stanowią aż 55% wszystkich zamówień realizowanych przez portal). Wśród dań kuchni włoskiej najpopularniejszym daniem pozostaje niezmiennie pizza. (1) Statystyki opublikowane przez portal pokazują, że Polacy najchętniej tworzą własne kombinacje składników,

natomiast spośród standardowych pizz największą popularnością cieszy się tradycyjna Margherita. Informacje przedstawione przez PizzaPortal.pl potwierdzają statystyki opublikowane przez Główny Urząd Statystyczny. Z danych GUS wynika, że od 2013 do 2016 roku miesięczne wydatki gospodarstw domowych na pizzę wzrosły o 20 procent. To znacznie większy wzrost niż w przypadku makaronów (wzrost o 5%) oraz pieczywa (wzrost o 1,4%). Łącznie aż 96% ankietowanych Polaków przyznaje się do jedzenia pizzy. (2) Firma badawcza Euromonitor International szacuje, że pizzerie w Polsce sprzedają rocznie pizzę o wartości niemal 700 mln euro, czyli niemal 3 mld PLN, co plasuje nasz kraj wśród liderów spożycia tego dania w Europie. Z kolei firma Mintel dostrzegła, że w 2015 r. 4% wszystkich nowych pizz wprowadzanych do obrotu na świecie miało swoją premierę w Polsce, co uplasowało nasz kraj na ósmym miejscu w rankingu dziesięciu najbardziej innowacyjnych rynków pizzy na świecie.(3) Stale rosnący popyt wpływa stymulująco na podaż, zauważalny jest trend związany z powstawaniem nowych restauracji specjalizujących się w przyrządzaniu pizzy. W 2015 r. szacowano, że w całej Polsce jest ich ponad 4 tys. Wskaźnikiem obrazującym obecne zagęszczenie lokali serwujących pizzę w polskich miastach jest Pizza Index (PI) przygotowywany przez firmę Stava. Z najnowszych danych (stan na kwiecień 2018) wynika, że w miastach pow. 300 tys. mieszkańców średni PI kształtuje się na poziomie 4 tys. osób przypadających na jedną pizzerię. Do czołówki miast o największym zagęszczeniu należy Jelenia Góra (1643 osoby przypadające na jedną pizzerię), Kielce (2326 osób) oraz Łomżę (2326 osób). Duża konkurencja wśród podmiotów zajmujących się przygotowaniem pizzy i walka o potencjalnych klientów wymuszają ciągły rozwój i profesjonalizację produkcji tego dania. Przekłada się to na rosnący popyt na specjalistów w zakresie przygotowania pizzy (tzw. pizzermanów), którzy będą charakteryzowali się nie tylko podstawowymi zdolnościami kulinarnymi, lecz również wiedzą na temat poszczególnych składników (podstawy towaroznawstwa, zwłaszcza w kontekście drożdży, mąki, serów i pomidorów), znajomością technik wypieku ciasta oraz umiejętnością obsługi profesjonalnych maszyn niezbędnych do produkcji pizzy. Ponadto biorąc pod uwagę zainteresowanie Polaków nowymi rodzajami pizzy (jak wskazano powyżej – własne kompozycje są najbardziej popularnym rodzajem zamawianym z dostawą), poszukiwaną umiejętnością będzie również innowacyjność w podejściu do produkcji pizzy (np. w zakresie kreatywnych nowych połączeń smaków, używanych składników itp.). Włączenie kwalifikacji „Przygotowanie i wypiekanie pizzy" do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji pozwoli na potwierdzenie posiadanych umiejętności przez osoby chcące realizować się jako pizzermani. Dzięki uzyskanym kwalifikacjom osoby te będą w stanie sprostać wyzwaniom związanym z dużą konkurencją na ciągle rozwijającym się rynku. Ponadto nabywając kwalifikacje będą one miały skuteczny wpływ na podwyższenie standardu obsługi gości, co przełoży się na realizację oczekiwań finansowych inwestorów, a także zwiększenia przejrzystości kompetencji przez klarowne określenie posiadanych umiejętności. Źródła danych: 1) https://www.tulodz.pl/wiadomosci,lodzianie-najwiekszymi-fanami-pizzy-w-polsce-jaka-jedza-najchetniej,wia5-3267-6567.html 2) http://www.portalspozywczy.pl/horeca/wiadomosci/polacy-chetnie-siegaja-po-pizze,140404.html 3) http://www.portalspozywczy.pl/tagi/euromonitor-international,1010,84.html

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

Kwalifikacja „Przygotowanie i wypiekanie pizzy" wykazuje podobieństwa do kwalifikacji TG.07 „Sporządzanie potraw i napojów". Wspólne efekty uczenia się dotyczą towaroznawstwa oraz przygotowania stanowiska pracy. W odniesieniu do kwalifikacji pełnej Kucharz, TG.07 „Sporządzanie potraw i napojów" jak i kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i

zasadami zdrowego żywienia" kwalifikacja “Przygotowanie i wypiekanie pizzy” potwierdza posiadanie odrębnej umiejętności związanej z przyrządzeniem tej konkretnej włoskiej potrawy, co wskazuje na zasadność utworzenia kwalifikacji rynkowej. W kwalifikacji „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” inaczej niż w kwalifikacji TG.07 nie zawarto efektów uczenia się związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej. Kwalifikacja „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” koncentruje się na wiedzy i umiejętnościach kucharskich dotyczących przygotowania pizzy.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

1. Etap weryfikacji 1.1. Metody Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się następujące metody: - 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). 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 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 pizzy. 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 związanym z przygotowaniem i wypiekaniem pizzy, – 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 systemem zarządzania dla lokali gastronomicznych, – pomieszczenie spełniające warunki kuchni w zakładach żywienia zbiorowego, – odzież ochronną, – sprzęt niezbędny do przygotowania pizzy w tym: piec elektryczny lub piec opalany drewnem, naczynia, akcesoria

kuchenne, dzieże do wyrobu i rozrostu ciasta, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze itp., – surowce do wyrobu pizzy, w tym: różne rodzaje mąki, sera, przyprawy, dodatki, surowce do wyrobu sosów, różne rodzaje tłuszczy spożywczych. 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 musi być 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.

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Obwieszczenia Ministra Rozwoju z dnia 2020-05-25 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Przygotowanie i wypiekanie pizzy< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2020-06-03 r., poz. 480)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2021-04-06

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

192

Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Termin następnego przeglądu kwalifikacji

2030-06-03

Kod dziedziny kształcenia

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD (wg klasyfikacji 2007)

56.10.A - Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

3C812000027

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13830

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Rynek pracy dla zawodów związanych z sektorem usług gastronomicznych ma znaczący potencjał

rozwojowy na rynku pracy. Przedmiotowa kwalifikacja może zatem stanowić atrakcyjne uzupełnienie zawodów kształconych w systemie oświaty (szkolnictwo branżowe) w obszarze gastronomii. Zastosowane w załączniku do obwieszczenia kryteria pozwolą osobom posiadającym przedmiotową kwalifikację dysponować wystandaryzowaną wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi, co umożliwi zapewnienie wykwalifikowanych kadr w branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy" samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekiem pizzy. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku. W swojej pracy korzysta z akcesoriów niezbędnych na stanowisku pracy. Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy" stosuje się do zasad etyki. W pracy stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i ochrony przeciwpożarowej. Dba o własny rozwój zawodowy.

Zestawy efektów uczenia się

1) Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy

Kryteria weryfikacji:

a. posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy
b. omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy
c. omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki
d. charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast
e. wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta
f. określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki

2. Rozpoznaje rodzaje serów

Kryteria weryfikacji:

a. posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy
b. wymienia sery stosowane do produkcji pizzy
c. określa różnice pomiędzy gatunkami serów
d. określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów
e. dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy

3. Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta

Kryteria weryfikacji:

a. omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta
b. wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych
c. wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta
d. określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta

4. Rozróżnia rodzaje pomidorów

Kryteria weryfikacji:

a. charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy
b. wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy
c. omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych

2) Organizowanie stanowiska pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy

Kryteria weryfikacji:

a. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy
b. przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy
c. rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy
d. omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalanym drewnem
e. omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym
f. korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy
g. wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalanym drewnem

2. Przygotowuje stanowisko pracy

Kryteria weryfikacji:

a. stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy
b. przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań
c. utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)
d. określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku
e. kontroluje przydatność produktów do spożycia

3) Przygotowanie ciasta oraz wypiekanie pizzy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury

Kryteria weryfikacji:

a. omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską)
b. przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga")
c. określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta
d. formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą

2. Przygotowuje składniki i sosy bazowe

Kryteria weryfikacji:

a. przygotowuje bazowy sos pomidorowy
b. przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcjuje)

3. Przygotowuje i wypieka pizzę

Kryteria weryfikacji:

a. układa składniki na cieście
b. dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy
c. wypieka pizzę
d. prezentuje gotową pizzę

4) Doskonalenie umiejętności zawodowych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym

Kryteria weryfikacji:

a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman
b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

2. Dba o własny rozwój zawodowy

Kryteria weryfikacji:

a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik	

Wnioskodawca:

Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Sportu i Turystyki