

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

Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb

Status: włączona

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: wolnorynkowe

Data włączenia do ZSK: 2020-11-12

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej

Krótką charakterystyka 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" przygotowuje mięso (w tym drób) i ryby do dalszego procesu produkcyjnego pod kierunkiem przełożonego i przy współpracy z zespołem kuchennym. Zajmuje się w zależności od potrzeb: rozmrażaniem, ważeniem, myciem, rozdrabnianiem, formowaniem mięsa i ryb oraz zabezpieczaniem surowców i półproduktów wykorzystując do tego przeznaczone narzędzia i urządzenia gastronomiczne. 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.

Informacje o kwalifikacji

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.

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

Brak warunków

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak wymagań

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.

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

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 jakiejkolwiek 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 uwiadcniają, 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 1/4 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 wykonują 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 cieplna 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 następcza 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 cieplna 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 Staniszczech 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 cieplna 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.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Metody Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się metodę obserwacji w warunkach rzeczywistych (miejscu pracy) lub w warunkach symulowanych (symulację) oraz metodę analizy dowodów i deklaracji. Walidacja jest przeprowadzana w oparciu o wystandaryzowane narzędzia. Zasoby kadrowe Osoby przygotowujące walidację: 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. W procesie weryfikacji biorą udział: Komisja walidacyjna Komisja walidacyjna składa się z minimum dwóch członków. Funkcję członka komisji walidacyjnej pełni osoba, która spełnia przynajmniej jeden z poniższych warunków: – wykształcenie kierunkowe w obszarze gastronomii oraz co najmniej 2 lata doświadczenia na stanowisku osoby kierującej zespołem w zakładzie gastronomicznym, – co najmniej roczne doświadczenie zawodowe w zarządzaniu zespołem z co najmniej jednym pracownikiem z niepełnosprawnością intelektualną. Komisja walidacyjna musi składać się z członków spełniających oba te warunki. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne Instytucją certyfikującą, 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), zwaną dalej "instytucją certyfikującą", może zostać każda instytucja spełniająca poniższe warunki: – 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. Instytucja przeprowadzająca walidację musi zapewnić: – pomieszczenie socjalne umożliwiające osobie poddawanej 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. Etapy identyfikowania i dokumentowania Instytucja przeprowadzająca walidację 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. 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 audiowizualne, 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 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 lata udokumentowanego doświadczenia zawodowego związanego z pracą w sektorze aktywizacji zawodowej i społecznej osób z niepełnosprawnością intelektualną (aktualne w okresie 5 lat), – doświadczenie w weryfikowaniu efektów uczenia się lub ocenie kompetencji, – umiejętność stosowania metod i narzędzi wykorzystywanych przy identyfikowaniu i dokumentowaniu kompetencji, – wiedzę dotyczącą kwalifikacji rynkowej "Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb".

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Obwieszczenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 2020-11-04 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2020-11-12 r., poz. 1038)

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

120

Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Termin następnego przeglądu kwalifikacji

2030-11-12

Kod dziedziny kształcenia

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywnie

Kod PKD (wg klasyfikacji 2007)

56.21 - Przygotowywanie i dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering)

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

1C812000036

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13850

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Mieszane opinie podczas konsultacji środowiskowych, gros uwag dotyczących elementów opisu kwalifikacji wskazujących na przeznaczenie kwalifikacji głównie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną (różne propozycje grup). Opinie specjalistów ostatecznie pozytywne.

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową "Wstępna i ciepła obróbka mięsa i ryb" przygotowuje mięso (w tym drób) i ryby do dalszego procesu produkcyjnego pod kierunkiem przełożonego i przy współpracy z zespołem kuchennym. Zajmuje się w zależności od potrzeb: rozmrażaniem, ważeniem, myciem, rozdrabnianiem, formowaniem mięsa i ryb oraz zabezpieczaniem surowców i półproduktów, wykorzystując do tego przeznaczone narzędzia i urządzenia gastronomiczne. Przeprowadza obróbkę cieplną mięsa (w tym drobiu) i ryb oraz zabezpiecza produkt końcowy w odpowiednich warunkach przed wydaniem.

Zestawy efektów uczenia się

1) Przygotowanie stanowiska pracy do obróbki mięsa (w tym drobiu) lub ryb

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przygotowuje siebie i miejsce pracy

Kryteria weryfikacji:

- a. przebiera się w odzież roboczą lub ochronną
- b. przyjmuje polecenie od przełożonego
- c. przygotowuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne zgodnie z poleceniem
- d. dobiera i przygotowuje odpowiednie narzędzia i urządzenia do obróbki wstępnej mięsa lub ryb
- e. przynosi niezbędne surowce i półprodukty z magazynów zgodnie z zapotrzebowaniem
- f. stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

2. Porządkuje stanowisko pracy

Kryteria weryfikacji:

- a. czyści i myje oraz dezynfekuje stanowisko pracy, zgodnie z poleceniem
- b. myje i czyści narzędzia niezbędne na stanowisku pracy i odkłada je na miejsca
- c. stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

2) Obróbka mięsa (w tym drobiu)

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Dokonuje obróbki wstępnej mięsa (w tym drobiu)

Kryteria weryfikacji:

- a. pobiera mięso z chłodni, zgodnie z poleceniem przełożonego
- b. rozmraża, myje i osusza mięso
- c. ręcznie oczyszcza mięso (np. z błon i ścięgien)
- d. ręcznie kroi mięso, zgodnie z poleceniem
- e. zdrabnia mięso z wykorzystaniem niezbędnych narzędzi i urządzeń, zgodnie z poleceniem
- f. marynuje, doprawia, formuje, panieruje mięso, zgodnie z poleceniem
- g. stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

2. Dokonuje obróbki cieplnej mięsa (w tym drobiu)

Kryteria weryfikacji:

- a. wykonuje proste czynności przygotowawcze do obróbki cieplnej mięsa (np. uzupełnienie oraz rozgrzanie tłuszczu do smażenia), zgodnie z poleceniem
- b. smaży lub gotuje lub piecze lub grilluje mięso pod nadzorem kucharza
- c. obsługuje sprzęt i urządzenia wykorzystywane do obróbki cieplnej (np. patelnię, grill, frytownicę, piec) pod nadzorem kucharza
- d. zabezpiecza produkt końcowy w odpowiednich warunkach (pod względem m.in. wilgotności, temperatury, czystości) przed wydaniem, zgodnie z poleceniem kucharza
- e. stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

3) Obróbka ryb

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Dokonuje obróbki wstępnej ryb

Kryteria weryfikacji:

- a. pobiera ryby z chłodni, zgodnie z poleceniem przełożonego
- b. rozmraża, myje, odsala i osusza ryby
- c. ręcznie oczyszcza ryby (np. z łusek oraz trzewi)
- d. ręcznie kroi ryby, zgodnie z poleceniem
- e. rozdrabnia ryby przy wykorzystaniu niezbędnych narzędzi i urządzeń, zgodnie z poleceniem
- f. marynuje, doprawia, formuje, panieruje ryby, zgodnie z poleceniem
- g. stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

2. Dokonuje obróbki cieplnej ryb

Kryteria weryfikacji:

- a. wykonuje proste czynności przygotowawcze do obróbki cieplnej ryb (np. uzupełnienie oraz rozgrzanie tłuszczu do smażenia), zgodnie z poleceniem
- b. smaży lub gotuje lub piecze lub grilluje ryby pod nadzorem kucharza
- c. obsługuje sprzęt i urządzenia wykorzystywane do obróbki cieplnej (np. patelnię, grill, frytownicę, piec) pod nadzorem kucharza
- d. abezpiecza produkt końcowy w odpowiednich warunkach (pod względem m.in. wilgotności, temperatury, czystości) przed wydaniem, zgodnie z poleceniem kucharza
- e. stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

Kwalifikacja nie posiada jeszcze żadnej Instytucji certyfikującej

Wnioskodawca:

Stowarzyszenie na Rzecz Pomocy Osobom Niepełnosprawnym -Siedlisko-

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Sportu i Turystyki