

Warszawa, dnia 12 listopada 2020 r.

Poz. 1038

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROZWOJU, PRACY I TECHNOLOGII¹⁾**

z dnia 4 listopada 2020 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Wstępna i cieplna obróbka mięsa i ryb”
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 „Wstępna i cieplna obróbka mięsa i ryb” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Rozwoju, Pracy i Technologii: *J. Gowin*

¹⁾ Minister Rozwoju, Pracy i Technologii kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 6 października 2020 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii (Dz. U. poz. 1718).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 4 listopada 2020 r. (poz. 1038)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „WSTĘPNA I CIEPLNA OBRÓBKA MIĘSA I RYB” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Wstępna i cieplna obróbka mięsa i ryb

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 „Wstępna i cieplna 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.

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

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, – przygotowuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne zgodnie z poleceniem, – dobiera i przygotowuje odpowiednie narzędzia i urządzenia do obróbki wstępnej mięsa lub ryb, – przynosi niezbędne surowce i półprodukty z magazynów zgodnie z zapotrzebowaniem, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
Porządkuje stanowisko pracy	<ul style="list-style-type: none"> – czyści i myje oraz dezynfekuje stanowisko pracy, zgodnie z poleceniem, – myje i czyści narzędzia niezbędne na stanowisku pracy i odkłada je na miejsce, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zestaw 2. Obróbka mięsa (w tym drobiu)

Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Dokonuje obróbki wstępnej mięsa (w tym drobiu)	<ul style="list-style-type: none"> – pobiera mięso z chłodni, zgodnie z poleceniem przełożonego, – rozmraża, myje i osusza mięso, – ręcznie oczyszcza mięso (np. z błon i ścięgien), – ręcznie kroi mięso, zgodnie z poleceniem,

	<ul style="list-style-type: none"> – rozdrabnia mięso z wykorzystaniem niezbędnych narzędzi i urządzeń, zgodnie z poleceniem, – marynuje, doprawia, formuje, panieruje mięso, zgodnie z poleceniem, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
Dokonuje obróbki cieplnej mięsa (w tym drobiu)	<ul style="list-style-type: none"> – wykonuje proste czynności przygotowawcze do obróbki cieplnej mięsa (np. uzupełnienie oraz rozgrzanie tłuszczu do smażenia), zgodnie z poleceniem, – smaży lub gotuje lub piecze lub grilluje mięso pod nadzorem kucharza, – obsługuje sprzęt i urządzenia wykorzystywane do obróbki cieplnej (np. patelnię, grill, frytownicę, piec) pod nadzorem kucharza, – zabezpiecza produkt końcowy w odpowiednich warunkach (pod względem m.in. wilgotności, temperatury, czystości) przed wydaniem, zgodnie z poleceniem kucharza, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zestaw 3. Obróbka ryb	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Dokonuje obróbki wstępnej ryb	<ul style="list-style-type: none"> – pobiera ryby z chłodni, zgodnie z poleceniem przełożonego, – rozmraża, myje, odsala i osusza ryby, – ręcznie oczyszcza ryby (np. z łusek oraz trzewi), – ręcznie kroji ryby, zgodnie z poleceniem, – rozdrabnia ryby z wykorzystaniem niezbędnych narzędzi i urządzeń, zgodnie z poleceniem, – marynuje, doprawia, formuje, panieruje ryby, zgodnie z poleceniem, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
Dokonuje obróbki cieplnej ryb	<ul style="list-style-type: none"> – wykonuje proste czynności przygotowawcze do obróbki cieplnej ryb (np. uzupełnienie oraz rozgrzanie tłuszczu do smażenia), zgodnie z poleceniem, – smaży lub gotuje lub piecze lub grilluje ryby pod nadzorem kucharza, – obsługuje sprzęt i urządzenia wykorzystywane do obróbki cieplnej (np. patelnię, grill, frytownicę, piec) pod nadzorem kucharza, – zabezpiecza produkt końcowy w odpowiednich warunkach (pod względem m.in. wilgotności, temperatury, czystości) przed wydaniem, zgodnie z poleceniem kucharza, – 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 (symulacje) oraz metodę analizy dowodów i deklaracji. Walidacja jest przeprowadzana w oparciu o wystandaryzowane narzędzia.</p> <p>Zasoby kadrowe</p> <p>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.</p> <p>W procesie weryfikacji biorą udział:</p> <p>Komisja walidacyjna</p> <p>Komisja walidacyjna składa się z minimum dwóch członków. Funkcję członka komisji walidacyjnej pełni osoba, która spełnia przynajmniej jeden z poniższych warunków:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Komisja walidacyjna musi składać się z członków spełniających oba te warunki.</p>

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), 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 będą wykonywane 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”.

7. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Brak warunków

8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji rynkowej

Nie rzadziej niż raz na 10 lat