

Warszawa, dnia 5 grudnia 2018 r.

Poz. 1190

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI¹⁾**

z dnia 20 listopada 2018 r.

w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” 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 2018 r. poz. 2153 i 2245) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Sportu i Turystyki: *W. Bańka*

¹⁾ Minister Sportu i Turystyki kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 13 grudnia 2017 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Sportu i Turystyki (Dz. U. poz. 2318).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki
z dnia 20 listopada 2018 r. (poz. 1190)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „PRZYGOTOWYWANIE POTRAW ZGODNIE Z TRENDAMI RYNKOWYMI
I ZASADAMI ZDROWEGO ŻYWIENIA” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia

2. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Certyfikat

3. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej i warunki przedłużenia jego ważności

Certyfikat jest ważny 10 lat.

Warunkiem przedłużenia jego ważności jest udokumentowane pięcioletnie doświadczenie w pracy w kuchni na stanowisku, gdzie wykonywane są zadania związane z efektami uczenia się określonymi dla tej kwalifikacji. W przypadku braku udokumentowanego doświadczenia kandydat przystępuje do ponownej weryfikacji.

4. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej oraz odniesienie do poziomu Sektorowej Ramy Kwalifikacji

3 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji, 3 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

5. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację jest gotowa do samodzielnego planowania i przygotowywania potraw według podanej receptury, z zastosowaniem zasad zdrowego żywienia i nowoczesnych technik kulinarnych. Samodzielnie przygotowuje typowe potrawy zgodnie z koncepcją fine-dining oraz serwuje je według przyjętych zasad. Osoba, która posiada kwalifikację, jest gotowa do sporządzania potraw z wyłączeniem wskazanych alergenów lub składników ciężkostrawnych oraz zgodnie z zasadami „slow food”. W swojej pracy wykorzystuje zarówno typowy sprzęt kuchenny, jak i urządzenia stosowane w przygotowaniu posiłków uwzględniających trendy rynkowe i zasady zdrowego żywienia. Wykonując zadania zawodowe, stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii oraz przestrzega zasad HACCP, w tym GHP i GMP. Osoba posiadająca kwalifikację przyjmuje odpowiedzialność za wykonywane zadania zawodowe.

Zestaw 1. Przygotowywanie i serwowanie typowych potraw

Poszczególne efekty uczenia się **Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia**

Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje potrawy, korzystając z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i wykorzystywanych produktów; - omawia przykładowy układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego; - korzysta z urządzeń chłodniczych i urządzeń do mycia naczyń zgodnie z przeznaczeniem oraz instrukcją ich użytkowania.
---	--

Planuje proces produkcyjny potraw	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje zasady magazynowania dla produktu podanego przez komisję; - charakteryzuje zasady obróbki wstępnej dla produktu podanego przez komisję; - charakteryzuje zasady obróbki wstępnej dla produktu podanego przez komisję; - charakteryzuje zasady obróbki cieplnej dla produktu podanego przez komisję; - sporządza plan procesu produkcyjnego przygotowywanej potrawy.
Sporządza potrawy z jaj oraz wykorzystuje właściwości jaj	<ul style="list-style-type: none"> - omawia sposoby oceny świeżości jaj; - wymienia typowe potrawy z jaj; - omawia właściwości jaj w przygotowaniu innych potraw; - przygotowuje potrawę z zastosowaniem jaj zgodnie z podaną recepturą; - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu; - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
Sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia tusze zwierząt rzeźnych; - wymienia tuszki drobiowe; - wymienia ryby stosowane do sporządzania potraw; - wymienia rodzaje owoców morza; - wymienia potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza; - omawia metody obróbki cieplnej mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza; - przygotowuje potrawę z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych lub drobiu lub ryb lub owoców morza zgodnie z podaną recepturą; - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu; - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
Sporządza potrawy z mleka i jego przetworów	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji potraw; - wymienia potrawy z mleka i przetworów mlecznych; - przygotowuje potrawę z zastosowaniem mleka i przetworów mlecznych zgodnie z podaną recepturą; - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu; - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
Sporządza potrawy z owoców	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia potrawy z owoców; - omawia obróbkę wstępną owoców; - przygotowuje potrawę z zastosowaniem owoców zgodnie z podaną recepturą; - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu; - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
Sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia grupy warzyw i przyporządkowuje do nich właściwe warzywa; - wymienia grzyby wykorzystywane w produkcji potraw; - rozróżnia urzędzenia do obróbki wstępnej warzyw, ziemniaków i grzybów;

	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia przykładowe potrawy z warzyw, ziemniaków i grzybów; - przygotowuje danie z zastosowaniem warzyw lub ziemniaków, lub grzybów zgodnie z podaną recepturą; - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu; - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
Sporządza potrawy z zastosowaniem kasz	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia potrawy przygotowane z wykorzystaniem kasz; - omawia sposoby przeprowadzenia obróbki cieplnej kasz; - przygotowuje potrawę z zastosowaniem kaszy zgodnie z podaną recepturą; - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu; - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
Sporządza potrawy z zastosowaniem mąki	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje sposoby zagęszczanie potraw mąką (np. zawiesina, zasmażka, podprawa); - wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem mąki (np. makarony, kluski, ciasta ziemniaczane); - przygotowuje potrawę z zastosowaniem mąki zgodnie z podaną recepturą; - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu; - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
Sporządza zupy i sosy	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia rodzaje wywarów; - omawia zasady przyrządzania sosów; - przygotowuje zupę lub sos zgodnie z podaną recepturą; - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy; - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu; - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
Stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce	<ul style="list-style-type: none"> - odczytuje zasady sporządzania potrawy z receptury; - na podstawie receptury dobiera surowce do przyrządzania potraw; - oblicza i odmierza ilości składników w stosunku do receptury i zamówienia.

Zestaw 2. Stosowanie wiedzy kulinarnej i nowoczesnych trendów rynkowych w sporządzaniu i serwowaniu potraw	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Charakteryzuje produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia alergeny występujące w produktach żywnościowych wskazane w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.; - wymienia produkty zawierające laktozę, gluten i wskazuje potencjalne zamienniki produktów; - odczytuje alergeny mogące wystąpić w produktach spożywczych na podstawie etykiet; - omawia zasady przygotowania posiłków z całkowitym wyeliminowaniem alergenu;

	<ul style="list-style-type: none"> - podaje przykłady możliwych reakcji alergicznych wskutek spożycia substancji lub produktów wywołujących alergie; - wymienia produkty ciężkostrawne.
Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw zgodnych z filozofią „slow food”;	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady sporządzania potraw zgodnych z filozofią „slow food”; - wymienia tradycyjne produkty regionalne charakterystyczne dla wybranego przez siebie regionu.
Charakteryzuje typy diet	<ul style="list-style-type: none"> - podaje przykłady diet; - omawia diety: wegańską, wegetariańską, bezglutenową, bezlaktozową.
Sporządza potrawy, stosując nowoczesne techniki kulinarne	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady przygotowania poszczególnych grup produktów sprzyjające zachowaniu ich prozdrowotnych właściwości; - omawia zasady sporządzania i podawania potraw zgodnie z koncepcją fine-dining; - omawia techniki: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację oraz pieczenie w niskiej temperaturze; - omawia sposób obsługi urządzeń wykorzystywanych w technice sous vide; - omawia zasady stosowania techniki sous vide dla poszczególnych grup produktów; - omawia zasady gotowania na parze dla poszczególnych grup produktów oraz zasady ich łączenia; - demonstruje technikę gotowania sous vide lub technikę gotowania na parze; - demonstruje jedną z technik: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację, pieczenie w niskiej temperaturze.

6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

1. Etap weryfikacji

1.1. Metody

Weryfikacja składa się z dwóch etapów: egzaminu teoretycznego (testu wiedzy) i egzaminu praktycznego. Test wiedzy przeprowadzany jest w elektronicznym systemie w ośrodku egzaminacyjnym. Osobie egzaminowanej podczas rozwiązywania testu nie wolno korzystać z innych aplikacji (w tym otwierać stron internetowych) niż system do przeprowadzania egzaminu. W części praktycznej dopuszcza się zastosowanie następujących metod weryfikacji: symulacja, rozmowa z komisją.

1.2. Zasoby kadrowe

W procesie weryfikacji biorą udział:

- operator systemu egzaminacyjnego, który organizuje zaplecze techniczne do przeprowadzenia weryfikacji i nadzoruje przebieg testu;
- komisja weryfikacyjna, składająca się z 2 egzaminatorów, która przeprowadza część praktyczną egzaminu.

Osoba będąca egzaminatorem może być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego.

Operator systemu egzaminacyjnego musi posiadać:

- 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.

Każdy członek komisji weryfikacyjnej musi:

- posiadać kwalifikację pełną lub rynkową z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 4 PRK lub posiadać kwalifikację pełną lub rynkową z obszaru gastronomii na poziomie co najmniej 3 PRK i tytuł mistrza;

- posiadać staż pracy minimum 3 lata w branży gastronomicznej na stanowisku związanym z pełnieniem obowiązków szefa kuchni, junior chef, sous chef;
- stosować kryteria weryfikacji przypisane do efektów uczenia się dla opisywanej kwalifikacji oraz kryteria oceny formalnej i merytorycznej dowodów na posiadanie efektów uczenia się właściwych dla opisywanej kwalifikacji;
- stosować zasady prowadzenia weryfikacji, a także różne metody weryfikacji efektów uczenia się, zgodnie z celami walidacji i zasadami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Instytucja certyfikująca musi stosować rozwiązania zapewniające rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. W szczególności istotne jest zapewnienie bezstronności osób przeprowadzających walidację m.in. przez rozdzielenie osobowy mający na celu zapobieganie konfliktowi interesów osób przeprowadzających walidację. Osoby te nie mogą weryfikować efektów uczenia się osób, które były przez nie przygotowywane do uzyskania kwalifikacji „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”.

1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

Instytucja prowadząca walidację musi zapewnić pracownikowi przygotowującemu do przeprowadzania praktycznej części egzaminu, wyposażoną w: a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu zdających), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe; b) stanowiska przygotowywania potraw, wyposażone w: stół produkcyjny, kuchenkę z piekarnikiem, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestaw garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometr, wagę i miarki, urządzenie rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe umożliwiające mieszanie składników i ubijanie piany, wok, bieliznę i zastawę stołową; c) zamrażarkę i chłodziarkę, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy, podgrzewacz do talerzy, pakowaczkę próżniową (jedna dla pięciu zdających), 2 urządzenia do sous vide (ustawione na różne temperatury (niższa – mięso, ryby), (wyższa – warzywa)), urządzenia do gotowania na parze (liczba odpowiadająca połowie liczby zdających), naświetlacz do jaj, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Instytucja certyfikująca zapewnia 20 zestawów zawierających receptury dla każdej z potraw sporządzanych przez osobę poddawaną walidacji. Zestaw receptur musi zawierać łącznie składniki z wszystkich grup potraw wymienionych w zestawie 1. Każdy zestaw receptur ma się składać z:

- receptury zupy lub przekąski;
 - receptury dania głównego (z użyciem sosu, jeśli w punkcie 1 wybrano recepturę przekąski).
- Każdy zestaw receptur musi zawierać przynajmniej jedną potrawę, której przygotowanie wymaga zastosowania koncepcji fine-dining z użyciem techniki sous vide lub gotowania na parze oraz jednej z wskazanych technik: konfitowanie, żelifikacja, emulsyfikacja, pieczenie w niskiej temperaturze.

Instytucja certyfikująca musi zapewnić bezstronną i niezależną procedurę odwoławczą, w ramach której osoby uczestniczące w procesie walidacji i certyfikacji mają możliwość odwołania się od decyzji dotyczących spełnienia wymogów formalnych, samych egzaminów, a także decyzji kończącej walidację. W przypadku negatywnego wyniku walidacji instytucja prowadząca walidację jest zobowiązana przedstawić uzasadnienie decyzji.

2. Etapy identyfikowania i dokumentowania

Nie określa się wymagań.

7. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Osoba przystępująca do walidacji musi ukończyć gimnazjum lub ośmioletnią szkołę podstawową (tj. posiadać kwalifikację pełną na poziomie 2 PRK, zgodnie z art. 8 ustawy o ZSK)

8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na dziesięć lat.