



# MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

---

Warszawa, dnia 16 października 2020 r.

Poz. 949

**OBWIESZCZENIE  
MINISTRA ROZWOJU<sup>1)</sup>**

z dnia 5 października 2020 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym” 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 „Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Rozwoju: *J. Emilewicz*

---

<sup>1)</sup> Minister Rozwoju kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 listopada 2019 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rozwoju (Dz. U. poz. 2261).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rozwoju  
z dnia 5 października 2020 r. (poz. 949)

**INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „PRZYGOTOWANIE KUCHNI  
DO PROCESU PRODUKCYJNEGO I ASYSTOWANIE W PROCESIE PRODUKCYJNYM”  
DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI**

**1. Nazwa kwalifikacji rynkowej**

Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym

**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 „Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym” wykonuje pod nadzorem zadania zlecone przez przełożonego. Zajmuje się zapewnieniem czystości w kuchni oraz przygotowaniem wszelkich niezbędnych narzędzi używanych w kuchni, wykonuje czynności asystenckie oraz proste czynności w procesie produkcyjnym. Praca związana z przygotowaniem kuchni do procesu produkcyjnego wykonywana jest w różnicowanych warunkach i niewygodnych pozycjach (np. długotrwałe stanie).

<b>Zestaw 1. Utrzymanie czystości w kuchni</b>	
<b>Poszczególne efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</b>
Przygotowuje siebie i miejsce pracy	<ul style="list-style-type: none"> <li>– przebiera się w odzież roboczą lub ochronną,</li> <li>– przyjmuje polecenie od przełożonego,</li> <li>– uruchamia sprzęt kuchenny pod nadzorem przełożonego,</li> <li>– wykonuje czynności przygotowawcze na polecenie przełożonego (np. napełnia wodą kotły do gotowania),</li> <li>– przynosi niezbędne surowce i półprodukty z magazynów, zgodnie z zapotrzebowaniem,</li> <li>– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> </ul>
Wykonuje czynności porządkowe i utrzymuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne w czystości	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zbiera brudne naczynia oraz drobny sprzęt kuchenny i przenosi je do zmywalni,</li> <li>– dobiera detergenty do mycia i czyszczenia sprzętu i urządzeń gastronomicznych,</li> <li>– myje i czyści narzędzia pracy kucharza zgodnie z poleceniem,</li> <li>– myje i czyści urządzenia gastronomiczne (np. kotły, patelnie elektryczne, piece),</li> <li>– sprząta kuchnię (np. czyści blaty, trzony kuchenne, zmiata, wynosi odpady poprodukcyjne),</li> <li>– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> </ul>

<b>Zestaw 2. Uczestniczenie w procesie produkcyjnym</b>	
<b>Poszczególne efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</b>
Asystuje kucharzowi w procesie produkcyjnym	<ul style="list-style-type: none"> <li>– przynosi narzędzia kuchenne, zgodnie z poleceniem,</li> <li>– rozmieszcza wykorzystywane przez kucharza narzędzia i naczynia w przeznaczonych do tego miejscach, zgodnie z poleceniem,</li> <li>– wykonuje proste czynności w procesie produkcyjnym (np. panierowanie, krojenie, garnirowanie), zgodnie z poleceniem,</li> <li>– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> </ul>

## **6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację**

<p><b>Metody</b></p> <p>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.</p> <p><b>Zasoby kadrowe</b></p> <p>Osoby przygotowujące narzędzia walidacji: 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 bierze udział komisja walidacyjna.</p> <p>Komisja walidacyjna składa się z minimum 2 członków. Członek komisji walidacyjnej musi spełniać przynajmniej jeden z poniższych warunków:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wykształcenie kierunkowe w obszarze gastronomii oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie na stanowisku osoby kierującej zespołem w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>– co najmniej roczne doświadczenie zawodowe w zarządzaniu zespołem z co najmniej jednym pracownikiem z niepełnosprawnością intelektualną.</li> </ul> <p>Komisja walidacyjna musi składać się z członków spełniających oba te warunki.</p> <p><b>Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne</b></p> <p>Instytucją certyfikującą, o której mowa w art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji, zwaną dalej „instytucją certyfikującą”, może zostać każda instytucja spełniająca poniższe warunki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– posiada doświadczenie w pracy lub szkoleniu osób z niepełnosprawnością intelektualną,</li> <li>– prowadzi działalność gastronomiczną lub posiada bazę gastronomiczną,</li> <li>– jest w stanie zagwarantować warunki niezbędne do przeprowadzenia walidacji.</li> </ul> <p>Instytucja przeprowadzająca walidację musi zapewnić:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pomieszczenie socjalne umożliwiające osobie przystępującej do walidacji przebranie się w odzież ochronną,</li> <li>– swobodny dostęp do wszystkich pomieszczeń, w których wykonywane będą czynności lub znajdują się sprzęty lub urządzenia niezbędne do wykonania czynności,</li> <li>– odpowiednie i w pełni sprawne sprzęty lub urządzenia niezbędne do realizacji zadań w ramach walidacji,</li> <li>– odzież ochronną i środki czystości niezbędne do realizacji zadań w ramach walidacji.</li> </ul> <p><b>Etapy identyfikowania i dokumentowania</b></p> <p>Instytucja prowadząca proces walidacji powinna zapewniać wsparcie dla osób przystępujących do walidacji w zakresie identyfikowania na podstawie dowolnych metod oraz dokumentowania posiadanych efektów uczenia się. Korzystanie z tego wsparcia nie jest obowiązkowe.</p> <p><b>Doradca walidacyjny</b></p> <p>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</p>
--

nagrania audiowizualne, na których osoba przystępująca do 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-letnie udokumentowane doświadczenie zawodowe związane z pracą w sektorze aktywizacji zawodowej i społecznej osób z niepełnosprawnością intelektualną (w okresie 5 lat przed rozpoczęciem procesu walidacji),
- doświadczenie w weryfikowaniu efektów uczenia się lub ocenie kompetencji,
- umiejętność stosowania metod i narzędzi wykorzystywanych przy identyfikowaniu i dokumentowaniu kompetencji,
- wiedzę dotyczącą kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym”.

**Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne etapów identyfikowania i dokumentowania**

Instytucja certyfikująca, która decyduje się na udzielanie wsparcia osobom przystępującym do walidacji w zakresie identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się, zobowiązuje się do zapewnienia odpowiednich warunków, które umożliwią indywidualną rozmowę osoby przystępującej do walidacji z doradcą walidacyjnym.

**7. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji**

Brak warunków

**8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji rynkowej**

Nie rzadziej niż raz na 10 lat