



MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 29 lipca 2024 r.

Poz. 702

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI¹⁾**

z dnia 11 lipca 2024 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji wolnorynkowej „Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów”
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 oraz z 2023 r. poz. 2005) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji wolnorynkowej „Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Sportu i Turystyki: *wz. P. Borys*

¹⁾ Minister Sportu i Turystyki kieruje działem administracji rządowej – turystyka, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 grudnia 2023 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Sportu i Turystyki (Dz. U. poz. 2722).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 11 lipca 2024 r. (M.P. poz. 702)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI WOLNORYNKOWEJ „PRZYGOTOWYWANIE I SERWOWANIE HERBAT I NAPARÓW” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji wolnorynkowej

Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów

2. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji wolnorynkowej oraz odniesienie do poziomu Sektorowej Ramy Kwalifikacji

4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (dalej jako PRK), 4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

3. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji wolnorynkowej

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się
 Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów” jest przygotowana do samodzielnego parzenia i serwowania naparów herbacianych z suszy owocowych i ziołowych. Posiada wiedzę z zakresu rodzajów i gatunków herbat, ich historii i pochodzenia. Zna też ich właściwości (w tym prozdrowotne), zastosowanie oraz sposoby parzenia herbat, naparów ziołowych i owocowych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem do parzenia i serwowania herbat i różnych naparów. Rozpoznaje herbaty oraz napary i dobiera je do różnego rodzaju deserów i potraw oraz posiada wiedzę dotyczącą wykorzystania herbat i naparów do napojów mieszanych z alkoholem i bezalkoholowych.

Zestaw 1. Charakteryzowanie herbat i naparów z suszu owocowego oraz sprzętu do parzenia	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Charakteryzuje herbaty tradycyjne	<ul style="list-style-type: none"> – omawia historię i pochodzenie herbat, np. Cejlon, Chiny, Indie (Asam i Darjeeling), Japonia, – rozróżnia dwa podstawowe gatunki krzewów herbacianych (<i>Camellia sinensis</i>, <i>Camellia assamica</i>) w produkcji herbat, – wyjaśnia, co to są herbaty niefermentowane (biała, zielona, żółta) i fermentowane (oolong/turkusowa, czerwona, czarna), – wyjaśnia, co to są herbaty artystyczne, – omawia herbaty darjeeling, pu-erh, matcha, sencha, – omawia herbaty z krzewów nieherbacianych, np. rooibos, mate, – omawia etapy procesu produkcji herbat fermentowanych i niefermentowanych (w tym zbiory herbat metodą maszynową – CTC i ręczną), – opisuje zasady przechowywania i transportu herbat (w tym kopertowanych).
Charakteryzuje napary z suszu i herbaty smakowe	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia, co to jest susz owocowy, – wyjaśnia, co to jest susz ziołowy, – omawia sposoby i czas parzenia naparów według rodzaju,

	<ul style="list-style-type: none"> - opisuje właściwości naparów, - omawia sposoby podania naparów w zależności od temperatury, - wyjaśnia, co to są herbaty smakowe, - omawia herbaty earl grey.
<p>Charakteryzuje sprzęt do parzenia herbaty i innych naparów oraz naczynia do ich serwowania</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia sprzęt niezbędny do parzenia herbat i naparów, - określa elementy zestawu kiperskiego do herbaty, - omawia naczynia do serwowania herbat i naparów.
<p>Zestaw 2. Parzenie i serwowanie herbat</p>	
<p>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</p>	
<p>Charakteryzuje zasady parzenia herbat i ich serwowania</p>	<ul style="list-style-type: none"> - określa temperaturę i czas parzenia herbat niefermentowanych i fermentowanych, - omawia sposób schładzania świeżo zagotowanej wody do herbat niefermentowanych, - omawia sposoby parzenia i serwowania herbat, w tym po angielsku, po turecku, po rosyjsku, po wiedeńsku, po tybetańsku, po chińsku, matchy, chai masali, tuaregi, - dobiera dodatki aromatyczne do różnych herbat (m.in. susz owocowy, zioła, np. rozmaryn, mięta), - dobiera alkohol do parzenia różnych herbat, np. mrożonej, podanej po rosyjsku.
<p>Przygotowuje i serwuje herbaty oraz napary z suszu owocowego i ziołowego</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje napary herbat sensorycznie (minimum 3 herbaty, np. biała, czerwona, czarna, herbata aromatyzowana earl grey, zielona oraz napar z suszu owocowego lub ziołowego) ze względu na m.in. kolor, czas fermentacji, region pochodzenia, - rozróżnia herbatę CTC i <i>handmade</i> w trakcie parzenia (w tym kopertowane), - dobiera ilość herbaty do parzenia na jedną porcję, - dobiera i przygotowuje sprzęt do parzenia herbaty, - demonstrowuje sposób schładzania świeżo zagotowanej wody do herbat niefermentowanych, - parzy zieloną herbatę w imbryku, - parzy czarną herbatę za pomocą zaparzacza do herbaty (infuzer), - parzy i podaje herbatę po rosyjsku, po turecku, po angielsku, - parzy zieloną herbatę z wybranym dodatkiem aromatycznym, z wykorzystaniem zestawu kiperskiego do herbaty (np. kubek i czarka), - przygotowuje wybraną mrożoną herbatę metodą szokową, - dobiera naczynia i serwuje herbaty, - parzy napar z suszu owocowego i ziołowego zgodnie z zasadami, - dobiera naczynia i serwuje napar z suszu owocowego i ziołowego.

Zestaw 3. Charakteryzowanie zastosowania herbat i naparów	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Charakteryzuje zasady doboru herbat i naparów	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady doboru herbat i naparów do potraw z ryb, owoców morza, drobiu, mięsa czerwonego oraz dziczyzny, - dobiera herbatę lub napar do wybranej potrawy lub deseru, - omawia wykorzystanie herbat i naparów w różnego rodzaju mieszanych napojach na bazie alkoholu i bezalkoholowych, - omawia wykorzystanie herbat i naparów do sporządzania deserów.
Charakteryzuje prozdrowotne właściwości herbat i naparów	<ul style="list-style-type: none"> - wskazuje zdrowotne właściwości herbat i naparów, - omawia przeciwwskazania do picia herbat i naparów, - określa błędy i konsekwencje niewłaściwego parzenia herbat i naparów, - opisuje znaczenie stosowania herbat i naparów w żywieniu dietetycznym.

4. Ramowe wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji, osób przeprowadzających walidację oraz warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji

<p>1. Etap weryfikacji</p> <p>1.1. Metody</p> <p>Na etapie weryfikacji efektów uczenia się wykorzystuje się następujące metody:</p> <ul style="list-style-type: none"> - test teoretyczny, - obserwacja w warunkach symulowanych, - prezentacja parzenia i serwowania herbat i naparów, - wywiad swobodny (rozmowa z komisją). <p>1.2. Zasoby kadrowe</p> <p>Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Komisja składa się co najmniej z dwóch członków, w tym przewodniczącą komisji, który ma decydujący głos.</p> <p>Każdy członek komisji musi znać zasady przeprowadzania walidacji i stosowane metody.</p> <p>Przewodniczący komisji walidacyjnej musi spełniać łącznie następujące warunki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - udokumentować posiadane wykształcenie z obszaru gastronomii; - udokumentować ukończenie kursu pedagogicznego lub studia pedagogiczne; - udokumentować doświadczenie zawodowe minimum 5-letnie, w okresie ostatnich 7 lat, w sektorze usług gastronomicznych na stanowisku związanym z bezpośrednią obsługą gości i konsumentów, np. kelner, barman, sommelier, barista, kiper, herbaty, lub branży herbacianej, np. w herbaciarni, kawiarni, sklepie specjalistycznym sprzedającym herbatę; - udokumentować minimum 5-letnie doświadczenie, w okresie ostatnich 7 lat, w prowadzeniu szkoleń z zakresu branży herbacianej lub szkoleń związanych z bezpośrednią obsługą gości i konsumentów w sektorze usług gastronomicznych. <p>Członek komisji walidacyjnej musi spełniać co najmniej trzy z warunków dla przewodniczącego komisji.</p>
--

1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

Etap weryfikacji efektów uczenia się musi składać się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej.

W części teoretycznej wiedza jest weryfikowana poprzez test teoretyczny. Warunkiem przystąpienia do części praktycznej jest zaliczenie części teoretycznej.

Część praktyczna wymaga zastosowania następujących metod:

- wywiad swobodny (rozmowa z komisją);
- obserwacja w warunkach symulowanych;
- prezentacja parzenia i serwowania herbat i naparów.

Instytucja certyfikująca zapewnia wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do:

- bieżącej wody, środków czystości;
- herbat liściastych, wyróżniających się całymi, gładkimi liśćmi, bez połamanych liści, herbat w saszetkach, w tym kopertowanych, np. czarnej, czerwonej, zielonej, żółtej, białej, turkusowej oraz earl grey, rooibos, i yerba mate;
- składników potrzebnych do przygotowania herbat aromatyzowanych i naparów, w tym dodatków aromatycznych (suszy owocowych, suszy ziołowych, przypraw korzennych), syropów, mleka, miodu, konfitur owocowych, cytryny, cukru oraz lodu;
- naczyń, porcelany i sprzętu do parzenia herbat, w tym czajników ceramicznych i żeliwnych, dzbanków szklanych i metalowych, zaparacza frenchpress, samowara, metalowego imbryka do schładzania wody, zestawów kiperskich do herbaty (np. gaiwana – chińskiego naczynia szklanego lub ceramicznego do parzenia herbaty, składającego się z czarki i pokrywki, chapana – tacy/naczynia do zbierania rozlanej wody i herbaty, ceramicznych czarek różnej pojemności, nucharów – ceramicznych zestawów składających się z małej czarki i wąskiego kubka), porcelanowych filiżanek z podstawkami, szklanek do herbaty osadzonych w uchwytach metalowych lub innych, szklanek typu tulipan, podstawek do szklanek, łyżeczek do filiżanek, łyżeczek do szklanek do herbaty, cukiernic, łyżeczek do kostek cukru, naczyń, łyżeczek, widelczyków do podania np. konfitury, cytryn, miodu, dripera do herbaty, filtrów, sitek, termometrów, wagi.

Instytucja prowadząca walidację musi zapewnić możliwość odwołania się od decyzji końcowej walidacji.

W trakcie przeprowadzania weryfikacji osoby przystępujące do walidacji nie mogą korzystać z materiałów innych niż niezbędne do realizacji etapu weryfikacji lub przekazane przez podmiot organizacyjny.

2. Etapy identyfikowania i dokumentowania

Instytucja prowadząca walidację musi zapewnić wsparcie osobie przystępującej do walidacji w zakresie identyfikowania oraz dokumentowania posiadanych efektów uczenia się.

2.1. Metody

Nie określa się wymagań dla etapu identyfikowania i dokumentowania.

5. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Osoba przystępująca do walidacji musi udokumentować posiadanie aktualnych badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

6. Inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji wolnorynkowej

Brak innych, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunków uzyskania kwalifikacji wolnorynkowej.

7. Okres ważności certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowej

Certyfikat jest ważny bezterminowo.

8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji, z uwzględnieniem terminu, o którym mowa w art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat.