



MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 3 czerwca 2020 r.

Poz. 480

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROZWOJU¹⁾**

z dnia 25 maja 2020 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i wypiekanie pizzy”
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 i wypiekanie pizzy” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Rozwoju: *J. Emilewicz*

¹⁾ 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 25 maja 2020 r. (poz. 480)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „PRZYGOTOWANIE I WYPIEKANIE PIZZY” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Przygotowanie i wypiekanie pizzy

2. Skrót nazwy kwalifikacji rynkowej

Pizzerman

3. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Certyfikat

4. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Bezterminowo

5. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej

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

6. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej

<p>Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się</p> <p>Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekaniem pizzy. Osoba ta postępuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku. W swojej pracy korzysta z akcesoriów niezbędnych na stanowisku pracy. Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” stosuje się do zasad etyki. W pracy stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i ochrony przeciwpożarowej. Dbą o własny rozwój zawodowy.</p>
--

<p>Zestaw 1. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności</p>	
<p>Poszczególne efekty uczenia się</p>	<p>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</p> <ul style="list-style-type: none"> - posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy, - omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy, - omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki, - charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast, - wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta, - określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki. - posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy, - wymienia sery stosowane do produkcji pizzy, - określa różnice pomiędzy gatunkami serów, - określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów, - dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy. - omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta, - wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych, - wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta, - określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta. - charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy, - wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy, - omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych.
<p>Rozpoznaje rodzaje serów</p>	
<p>Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta</p>	
<p>Rozróżnia rodzaje pomidorów</p>	

Zestaw 2. Organizowanie stanowiska pracy	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy, - przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy, - rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy, - omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem, - omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym, - korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy, - wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem.
Przygotowuje stanowisko pracy	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy, - przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań, - utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca), - określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku, - kontroluje przydatność produktów do spożycia.

Zestaw 3. Przygotowanie ciasta oraz wypiekanie pizzy	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury	<ul style="list-style-type: none"> - omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską), - przygotowuje ciasto bazowe z zastosowaniem kupazowania mąki i różnych metod fermentacji (np. „zakwas”, „podmłoda”, „biga”), - określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta, - formuje plackę metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą.
Przygotowuje składniki i sosy bazowe	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje bazowy sos pomidorowy, - przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje).
Przygotowuje i wypieka pizzę	<ul style="list-style-type: none"> - układa składniki na cieście, - dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy, - wypieka pizzę, - prezentuje gotową pizzę.

Zestaw 4. Doskonalenie umiejętności zawodowych	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym	– charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman, – przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.
Dbą o własny rozwój zawodowy	– podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego, – wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

7. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

1. Etap weryfikacji

1.1. Metody

Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się następujące metody:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy) lub symulowanych połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją),
- analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją).

W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się stosuje się test teoretyczny lub analizę dowodów i deklaracji połączoną z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją). Całość lub część efektów uczenia się może być sprawdzona za pomocą metody analizy dowodów i deklaracji. Każdorazowo metoda analizy dowodów i deklaracji musi być połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją). Do dopuszczalnych dowodów zalicza się np.: zaświadczenie ukończenia branżowego kursu akredytowanego lub kwalifikacyjnego, potwierdzonego świadectwem czeladniczym lub mistrzowskim; potwierdzenie udziału jako finalista lub juror w konkursach o zasięgu minimum ogólnopolskim organizowanych przez szkoły, stowarzyszenia i firmy branżowe; potwierdzone wdrożenie branżowych rozwiązań nowatorskich opartych na usługach doradczych lub stażach zawodowych w innych placówkach tej samej branży; potwierdzone wdrożenie nowych form prezentacji wcześniej niestosowanych w ramach przygotowania pizzy. Drugą część weryfikacji efektów uczenia się obejmuje zadanie praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji. Obserwacja w miejscu pracy lub obserwacja w warunkach symulowanych musi być każdorazowo połączona z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany).

1.2. Zasoby kadrowe

W procesie walidacji biorą udział:

- w przypadku gdy test teoretyczny przeprowadzany jest w elektronicznym systemie – operator systemu egzaminacyjnego, który organizuje zaplecze techniczne do przeprowadzenia weryfikacji i nadzoruje przebieg tego testu,
 - komisja walidacyjna, zwana dalej „komisją”, składająca się co najmniej z dwóch członków.
- Operator systemu egzaminacyjnego musi udokumentować:
- 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.

Członek komisji powinien spełniać następujące warunki:

- co najmniej jeden członek komisji – 10 lat doświadczenia w branży gastronomicznej, w tym udokumentowane minimum 2 lata doświadczenia na stanowisku pracy związanym z przygotowaniem i wypiekaniem pizzy,
- co najmniej jeden członek komisji – udokumentowane minimum 5 lat doświadczenia w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych z branży gastronomiczno-hotelarskiej.

Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w elektronicznym systemie, to co najmniej jeden z członków komisji może być jednocześnie operatorem systemu egzaminacyjnego.

1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne

W razie stosowania metody obserwacji w warunkach symulowanych instytucja certyfikująca, 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), zapewnia:

- dostęp do komputera z systemem zarządzania dla lokali gastronomicznych,
- pomieszczenie spełniające warunki kuchni w zakładach żywienia zbiorowego,
- odzież ochronną,
- sprzęt niezbędny do przygotowania pizzy w tym: piec elektryczny lub piec opalany drewnem, naczynia, akcesoria kuchenne, dzieże do wyrobu i rozrostu ciasta, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze itp.,
- surowce do wyrobu pizzy, w tym: różne rodzaje mąki, sera, przyprawy, dodatki, surowce do wyrobu sosów, różne rodzaje tłuszczu spożywczych.

Instytucja certyfikująca musi zapewnić na czas trwania egzaminu salę egzaminacyjną spełniającą warunki do przeprowadzenia testu teoretycznego. Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w elektronicznym systemie, sala egzaminacyjna musi być wyposażona w stanowiska komputerowe z dostępem do internetu.

2. Etapy identyfikowania i dokumentowania

Nie określa się wymagań dotyczących etapów identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

8. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Brak warunków.

9. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat.