



MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 16 czerwca 2020 r.

Poz. 517

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROZWOJU¹⁾**

z dnia 25 maja 2020 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie deserów restauracyjnych”
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 deserów restauracyjnych” 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. 517)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „PRZYGOTOWANIE DESERÓW
RESTAURACYJNYCH” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

Przygotowanie deserów restauracyjnych

2. Skrót nazwy kwalifikacji rynkowej

Deserant

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

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie deserów restauracyjnych” jest gotowa do organizowania pracy deserowni i samodzielnej pracy. Stosuje zasady prawidłowego magazynowania (przechowywania) surowców i gotowych wyrobów. Wytwarza desery na podstawie receptur. Stosuje różnorodne elementy dekoracyjne. Dobiera zastawę stołową do wydania deserów restauracyjnych. W pracy stosuje procedury bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), zwanego dalej „HACCP”, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Zestaw 1. Organizowanie pracy deserowni	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych, – omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku, – omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, – wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje surowce cukiernicze, – ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze, – omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych

Zestaw 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	<ul style="list-style-type: none"> – planuje proces technologiczny produkcji deserów, – stosuje receptury deserów, – dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów, – charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (np. miasiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów), – używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. „kupażowanie”, „macerowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”
Wytwarza desery restauracyjne	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze, – dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów, – sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami, – stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów, – przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów, – dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów, – wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, wafłowego, mirror glaze – polewę lustrzaną)
Wydaje desery restauracyjne	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera zastawę stołową, – dobiera dodatki do deseru, – porcuje i dekoruje deser, – stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów

Zestaw 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Omawia wizerunek deseranta	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant, – przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej
Dbą o własny rozwój zawodowy	<ul style="list-style-type: none"> – podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego, – wymienia techniki radzenia sobie ze stresem

7. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

<p>1. Etap weryfikacji</p> <p>1.1. Metody</p> <p>Do weryfikacji efektów uczenia się, stosuje się następujące metody:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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). <p>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 (rozmową z komisją). Do dopuszczalnych dowodów zalicza się np.: zaświadczenie ukończenia</p>
--

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 deserów restauracyjnych. Druga 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 (wywiadem ustrukturyzowanym).

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 z co najmniej 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: cukiernik lub deserant, lub kucharz, lub lodziarz,
- 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 Internetem i specjalistycznym oprogramowaniem stosowany w gastronomii,
- niezbędne narzędzia, urządzenia, zastawę stołową do wydawania deserów oraz surowce do wykonywania deserów.

Weryfikacja efektów uczenia się powinna odbyć się w części produkcyjnej kawiarni lub restauracji lub w ośrodku kształcenia, w pracowni, która odpowiada warunkom rzeczywistym deserowi. 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 jest 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