



# MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

---

Warszawa, dnia 29 lipca 2024 r.

Poz. 702

**OBWIESZCZENIE  
MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI<sup>1)</sup>**

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*

---

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

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

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

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

<p><b>1. Etap weryfikacji</b></p> <p><b>1.1. Metody</b></p> <p>Na etapie weryfikacji efektów uczenia się wykorzystuje się następujące metody:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- test teoretyczny,</li> <li>- obserwacja w warunkach symulowanych,</li> <li>- prezentacja parzenia i serwowania herbat i naparów,</li> <li>- wywiad swobodny (rozmowa z komisją).</li> </ul> <p><b>1.2. Zasoby kadrowe</b></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"> <li>- udokumentować posiadane wykształcenie z obszaru gastronomii;</li> <li>- udokumentować ukończenie kursu pedagogicznego lub studia pedagogiczne;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul> <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 herbaty, cukiernic, łyżeczek do ciukiernic, szczyptec do kostek cukru, naczyń, łyżeczek, wideł-żydków 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.