Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

1

Krótka charakterystyka kwalifikacji, obejmująca informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację

Kwalifikacja "Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym" kierowana jest głównie do osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, umiarkowanym i znacznym oraz innych osób, które pod nadzorem zajmują się przygotowaniem kuchni do procesu produkcyjnego. Osoba posiadająca kwalifikację zapewnia odpowiednie warunki pracy kucharzom, utrzymuje kuchnię w odpowiednim porządku, niezbędnym do zapewnienia satysfakcjonującej jakości obsługi klientów. Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym" potrafi współpracować w zespole, respektuje polecenia przełożonych, wykonuje pod nadzorem czynności przygotowawcze [napełnianie wodą kotłów do gotowania, uruchamianie sprzętu, mycie i konserwacja (odkamienianie) sprzętu (kotłów, patelni, pieców)], przynosi produkty z magazynów, panieruje, utrzymuje porządek w kuchni. Osoba ta posiada również podstawową wiedzę z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Możliwości zatrudnienia po uzyskaniu kwalifikacji są szerokie. Osoby posiadające powyższą kwalifikację mogą podjąć pracę w firmach produkujących żywność, restauracjach, barach, stołówkach. Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji może wynosić do 120 godzin.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

120

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Kwalifikacja kierowana jest głównie do uczniów i absolwentów szkół specjalnych, którzy legitymują się niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, umiarkowanym lub znacznym i mają możliwość podjęcia aktywności zawodowej lub innych osób zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji na tym poziomie.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak wymagań

Lista

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Brak warunków

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Według danych BAEL wskaźnik zatrudnienia w III kwartale 2016 roku wśród osób z niepełnosprawnością wyniósł 14,6 %. Wśród osób objętych badaniem aż 84% przyznaje wprost, że nie poszukują aktywnie pracy. Sytuacja osób z niepełnosprawnością intelektualną (absolwenci szkół specjalnych) na rynku pracy jest niezwykle trudna. Na pierwszy plan wysunęła się bierność absolwentów szkół specjalnych. W najtrudniejszej sytuacji znajdują się pensjonariusze domów pomocy społecznej. Po zakończeniu edukacji pomimo pełnej sprawności fizycznej nikt nie wspiera jakiejkolwiek formy aktywizowania tych osób. W konsekwencji pojawiają się niepożądane zachowania, które zamiast działaniami terapeutycznymi tłumione są nadmierną lekoterapią. Najnowsze trendy terapeutyczne wskazują, że kluczowy wpływ na kondycję psychofizyczną osoby z niepełnosprawnością intelektualną ma stymulacja aktywności społeczno-zawodowej. Osoby z niepełnosprawnością intelektualną są wykluczone i żyją na marginesie społeczeństwa, a ich potrzeby często nie są dostrzegane. Praca ma największą wartość terapeutyczną. Aby aktualny rynek pracy (5,9% stopa bezrobocia w Polsce) sięgnął po zasoby w postaci osób z niepełnosprawnością intelektualną, muszą się one wykazać określonymi umiejętnościami – nawet bardzo wąskimi, schematycznymi przez to mniej atrakcyjnymi dla pracownika w normie intelektualnej. Udział osób niepełnosprawnych wśród ogółu osób zarejestrowanych w powiatowych urzędach pracy w grudniu 2015 r. wynosił 6,9%, przy czym wśród zarejestrowanych jako bezrobotni wynosił 6,1%, zaś wśród zarejestrowanych jako poszukujący pracy - 46,8%. W ciągu 2014 roku pracodawcy zgłosili do urzędów pracy 55,5 tys. ofert pracy dla osób niepełnosprawnych. Wśród tej liczby 11,4% ofert (6,3 tys.) stanowiły oferty pracy subsydiowanej. Sytuacja długotrwałego pozostawania bez pracy jest bardziej powszechna wśród osób z niepełnosprawnością – co wskazuje na ich gorsze położenie na rynku pracy. Z kolei badania opinii bezrobotnych osób z niepełnosprawnością uwidaczniają, że większość z nich aktywnie poszukuje pracy i chce pracować, a około 1/5 jest zwolennikami pomocy socjalnej, która umożliwiłaby niepodejmowanie zatrudnienia. Z badań opinii pracodawców wynika, że w około 1/5 firm lub instytucji publicznych zatrudnia osoby z niepełnosprawnością fizyczną lub intelektualną. Jednocześnie dla ¼ respondentów niepełnosprawność fizyczna lub intelektualna stanowiła barierę przy zatrudnieniu pracownika, przy czym najczęściej wymieniane uzasadnienia miały naturę ekonomiczną lub technologiczną [1]. Na rynku pracy w obszarze gastronomii istnieje duże zapotrzebowanie na zatrudnienie pracowników na rozmaitych stanowiskach, co jest powiązane ze współczesnymi trendami związanymi z żywieniem zbiorowym. W placówkach świadczących usługę żywienia zbiorowego (np. domach dziennego pobytu, domach pomocy społecznej, szkolnych stołówkach itp.), restauracjach, lub przetwórniach spożywczych, coraz więcej uwagi przykłada się do stosowania zasad zdrowego żywienia. Dbałość o skomponowanie posiłku w zachowaniem zasad w zakresie kaloryczności, wartości odżywczych itp. spoczywa na kucharzach i staje się jednym z najbardziej czasochłonnych czynności w kuchni. Kucharze wykonują szereg złożonych zadań. W związku z powyższym, istnieje zapotrzebowanie na wykwalifikowane osoby, które mogłyby wspierać kucharza w wykonaniu prostych, jednak niezbędnych czynności związanych z procesem produkcyjnym w kuchni. Duża powtarzalność czynności związanych z

procesem produkcyjnym oraz asystowaniu kucharzowi sprawia, że mogą być one postrzegane jako nieatrakcyjne, dlatego też zatrudnienie osób do wykonywania tej pracy nastręcza placówkom żywienia zbiorowego wiele trudności. W przypadku osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, umiarkowanym bądź znacznym, powtarzalność tych czynności nie stanowi problemu. Osoby posiadające kwalifikację „Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym" będą w stanie zapełnić istniejące luki kadrowe w zakładach żywienia zbiorowego. Ponadto o zapotrzebowaniu na kwalifikację świadczą wyniki dotyczące uwarunkowań rehabilitacji/aktywizacji zawodowej osób z niepełnosprawnościami [2]. Jedną z istotnych barier w aktywizacji zawodowej wskazywany jest brak posiadanych formalnych kwalifikacji oraz niepełnosprawność intelektualna jako typ niepełnosprawności, który jest postrzegany jako ograniczający gotowość do podjęcia zatrudnienia. Szczególnie pomocna może być koncepcja aktywizacji zawodowej osób z niepełnosprawnością intelektualną opracowana i wdrożona przez Stowarzyszenie na Rzecz Pomocy Osobom Niepełnosprawnym „Siedlisko" w Staniszczach Wielkich, polegającą na ich aktywizowaniu w przyjaznym i dostosowanym do możliwości miejscu pracy. Obowiązki i zadania niepełnosprawnych pracowników dostosowane są do indywidualnych kompetencji i predyspozycji psychofizycznych. Źródła: [1] Mechanizmy zaradcze względem problemów na rynku pracy w województwie opolskim - analiza w oparciu o przeprowadzone badania oraz wiedzę ekspercką, Opole 2010. [2] Badania sytuacji WTZ, Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych, Warszawa 2014.

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się

Kwalifikacja „Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym" wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji HGT.04 „Pracownik pomocniczy gastronomii", która koncentruje się na umiejętnościach związanych z wykonywaniem prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne i jest dedykowana osobom z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim. Kwalifikacja „Przygotowanie kuchni do procesu produkcyjnego i asystowanie w procesie produkcyjnym" koncentruje się na wąskiej specjalizacji związanej z przygotowaniem do procesu produkcyjnego oraz asystowaniu kucharzowi i polega na wykonywaniu prostych, powtarzalnych czynności pod nadzorem opiekuna (kucharza). Efekty uczenia się w ramach niniejszej kwalifikacji są osiągalne zarówno dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, jak i w stopniu umiarkowanym oraz znacznym. W związku z powyższym istnieje uzasadnienie dla włączenia tej kwalifikacji rynkowej.

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Mieszane opinie podczas konsultacji środowiskowych, gros uwag dotyczących elementów opisu kwalifikacji wskazujących na przeznaczenie kwalifikacji głównie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną (różne propozycje grup). Opinie specjalistów ostatecznie pozytywne.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Kwalifikacja dedykowana jest głównie dla osób niepełnosprawnych w stopniu lekkim, umiarkowanym lub znacznym, które mogą podjąć pracę pod nadzorem w restauracjach, placówkach zbiorowego żywienia oraz przetwórniach spożywczych.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Metody 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. Zasoby kadrowe 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. W procesie weryfikacji bierze udział komisja walidacyjna. Komisja walidacyjna składa się z minimum 2 członków. Członek komisji walidacyjnej musi spełniać przynajmniej jeden z poniższych warunków: – wykształcenie kierunkowe w obszarze gastronomii oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie na stanowisku osoby kierującej zespołem w zakładzie gastronomicznym, – co najmniej roczne doświadczenie zawodowe w zarządzaniu zespołem z co najmniej jednym pracownikiem z niepełnosprawnością intelektualną. Komisja walidacyjna musi składać się z członków spełniających oba te warunki. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne 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: – posiada doświadczenie w pracy lub szkoleniu osób z niepełnosprawnością intelektualną, – prowadzi działalność gastronomiczną lub posiada bazę gastronomiczną, – jest w stanie zagwarantować warunki niezbędne do przeprowadzenia walidacji. Instytucja przeprowadzająca walidację musi zapewnić: – pomieszczenie socjalne umożliwiające osobie przystępującej do walidacji przebranie się w odzież ochronną, – swobodny dostęp do wszystkich pomieszczeń, w których wykonywane będą czynności lub znajdują się sprzęty lub urządzenia niezbędne do wykonania czynności, – odpowiednie i w pełni sprawne sprzęty lub urządzenia niezbędne do realizacji zadań w ramach walidacji, – odzież ochronną i środki czystości niezbędne do realizacji zadań w ramach walidacji. Etapy identyfikowania i dokumentowania 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. Doradca walidacyjny 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 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.

Odniesienie do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Nie dotyczy

Data włączenia kwalifikacji do ZSK

2020-10-16

Podstawa prawna

Obwieszczenie Ministra Rozwoju 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 (Monitor Polski z dnia 16.10.2020 r., poz. 949)

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 zróżnicowanych warunkach i niewygodnych pozycjach (np. długotrwałe stanie).

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji

1

Nazwa zestawu

Utrzymanie czystości w kuchni

Poziom

1

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

50

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Przygotowuje siebie i miejsce pracy

Kryteria weryfikacji

– przebiera się w odzież roboczą lub ochronną, – przyjmuje polecenie od przełożonego, – uruchamia sprzęt kuchenny pod nadzorem przełożonego, – wykonuje czynności przygotowawcze na polecenie przełożonego (np. napełnia wodą kotły do gotowania), – przynosi niezbędne surowce i półprodukty z magazynów, zgodnie z zapotrzebowaniem, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

Efekt uczenia się

Wykonuje czynności porządkowe i utrzymuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne w czystości

Kryteria weryfikacji

– zbiera brudne naczynia oraz drobny sprzęt kuchenny i przenosi je do zmywalni, – dobiera detergenty do mycia i czyszczenia sprzętu i urządzeń gastronomicznych, – myje i czyści narzędzia pracy kucharza zgodnie z poleceniem, – myje i czyści urządzenia gastronomiczne (np. kotły, patelnie elektryczne, piece), – sprząta kuchnię (np. czyści blaty, trzony kuchenne, zamiata, wynosi odpady poprodukcyjne), – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Uczestniczenie w procesie produkcyjnym

Poziom

1

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

70

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Asystuje kucharzowi w procesie produkcyjnym

Kryteria weryfikacji

– przynosi narzędzia kuchenne, zgodnie z poleceniem, – rozmieszcza wykorzystywane przez kucharza narzędzia i naczynia w przeznaczonych do tego miejscach, zgodnie z poleceniem, – wykonuje proste czynności w procesie produkcyjnym (np. panierowanie, krojenie, garnirowanie), zgodnie z poleceniem, – stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca

Stowarzyszenie na Rzecz Pomocy Osobom Niepełnosprawnym "Siedlisko"

Minister właściwy

Minister Rozwoju, Pracy i Technologii (do 12.08.2021)

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

Termin dokonywania przeglądów kwalifikacji (dotyczy kwalifikacji rynkowych)

2030-10-16

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

Nie dotyczy

Kod dziedziny kształcenia

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD

Kod	**Nazwa**
56.21	Przygotowywanie i dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering)

Kod kwalifikacji w ZRK

1C812000034

Status

Włączona