Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów

Skrót nazwy

Kiper herbat

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

4

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

Osoba posiadająca kwalifikację “Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów“ posługuje się wiedzą na temat herbat oraz naparów z suszu owocowego oraz zna tradycje parzenia herbat. Parzy herbaty różnymi metodami z wykorzystaniem specjalistycznego sprzętu oraz sensorycznie rozpoznaje gotowe napary. Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację zna właściwości i różne zastosowania herbat oraz naparów z suszu owocowego. Osoba posiadająca kwalifikację “Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów“ może prowadzić własną działalność gospodarczą lub znaleźć zatrudnienie m.in. w herbaciarniach, hotelach i restauracjach.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

150

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Kwalifikacją mogą być szczególnie zainteresowani: - barmani; - kucharze; - bariści; - keeper-sensorycy; - właściciele i pracownicy sklepów herbacianych; - właściciele i pracownicy herbaciarni, kawiarni i cukierni; - pracownicy dystrybutorów herbat i ziół; - nauczyciele szkół branżowych; - uczniowie i absolwenci szkół gastronomicznych; - zielarze; - pasjonaci herbat.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

brak

Lista

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

Osoba przystępująca do walidacji musi udokumentować posiadanie aktualnych badań dla celów

sanitarno-epidemiologicznych.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Badania pokazują, że Polska jest czwartym w Europie krajem o najwyższym spożyciu herbaty [http://www.portalspozywczy.pl/napoje/wiadomosci/badanie-polacy-pija-wiecej-herbaty-niz-chinczycy-czy-japonczycy,166074.html]. Aż 80% dorosłych konsumentów pije herbatę codziennie, statystyczny Polak konsumuje średnio kilogram herbaty rocznie. Pijemy jej niemal dwukrotnie więcej niż Chińczycy, ponad dwukrotnie więcej niż Francuzi (a to z Francji w XVII trafił do nas ten napój), czterokrotnie więcej niż Amerykanie i siedmiokrotnie więcej niż Włosi [https://www.pb.pl/polacy-szaleja-za-herbata-ranking-743425]. W kontynentalnej Europie więcej herbaty niż Polacy piją tylko Rosjanie. Mimo tak dużej popularności tego naparu, niewiele osób posiada wiedzę na temat herbaty, jej rodzajów, zasad parzenia czy wykorzystania i właściwości. Nie wszyscy wiedzą, że podczas niewłaściwego parzenia herbaty uwalniają się toksyny szkodliwe dla zdrowia. Istotnym z tego punktu widzenia, wydaje się edukowanie społeczeństwa w tym zakresie. Niestety niewiele osób jest przygotowanych do prowadzenia profesjonalnych szkoleń czy kursów na temat herbaty. A zapotrzebowanie w tym zakresie stale rośnie. Coraz więcej szkół gastronomicznych jest zainteresowanych poszerzaniem swojej oferty o szkolenia podnoszące kwalifikacje w zakresie przygotowywania herbat (dane własne Centrum Szkolenia Barmanów). Nie tylko absolwenci szkół branżowych chcą się doszkalać, ale także właściciele czy managerowie restauracji i hoteli dostrzegają dużą szansę i przewagę konkurencyjną w zatrudnianiu profesjonalnego kipera herbaty, który zadba o wysokiej jakości asortyment w lokalu i pomoże gościom w doborze odpowiedniego naparu do dania czy deseru (opinie wyrażone w dołączonych do wniosku rekomendacjach). Trudno się dziwić tym tendencjom, ponieważ polski rynek herbaty jest rynkiem prężnie rozwijającym się. Jak pokazuje raport Euromonitora za rok 2017, w latach 2018/2019 rynek może wzrosnąć od 1,4 do 2 proc. osiągając w 2021 roku wartość 2,47 mld zł [http://www.portalspozywczy.pl/napoje/wiadomosci/euromonitor-w-2018-rynek-herbaty-osiagnie-wartosc-2-25-mld-zl,152434.html]. Popyt na zieloną herbatę oraz wiedza o jej prozdrowotnych właściwościach szybko rosną wraz ze wzrostem dobrobytu społeczeństwa. Ponieważ brak jest profesjonalnych kiperów herbaty, Polacy swoją wiedzę czerpią z internetu, gdzie poza naukowymi opracowaniami o herbacie (https://www.mp.pl/pacjent/dieta/zasady/70753,zdrowotne-wlasciwosci-herbaty) można znaleźć także wiele legend i mitów, z czego niektóre nie tylko nie mają nic wspólnego ze zdrowym odżywianiem, a wręcz mogą zaszkodzić. Osoby posiadające opisywaną kwalifikację mogą wypełnić tę lukę na rynku i pełnić funkcje edukacyjne w społeczeństwie. Zasadnym zatem wydaje się zadbanie o profesjonalną kadrę kiperów herbaty, co ma na celu włączenie kwalifikacji "Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów" do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Przyczyni się to do profesjonalizacji usług nie tylko na rynku herbaty, ale na całym rynku gastronomicznym. Bibliografia: 1. Kozirok W., Sitkiewicz M., Postawy zachowania konsumentów wobec herbat i herbatek , " Handel wewnętrzny", No. 2 (355), 2015, s. 222-233. 2. Miazga-Sławińska M., Grzegorczyk A., Herbaty- rodzaje, właściwości, jakość, zafałszowania," Kosmos, Problemy Nauk Przyrodniczych", No. 63(3), 2014, s. 473-479. 3. Michalak- Majewska M., Właściwości herbaty. Część 1 Znaczenie żywieniowe ," Nauka Przyroda Technologie", No. 5 (6), 2011. 4. Oficjalna strona internetowa World Green Tea Associaction, http://www.o-cha.net/english/cup/pdf/2.pdf (dostęp 06.05.2018). 5. Oficjalna strona internetowa World Green Tea Associaction, http://www.o-cha.net/english/cup/pdf/40.pdf (dostęp 06.05.2018). 6. Sharangi A.B., Medicinal and therapeutic potentialities of tea (Camellia sinensis L.) – A review, " Food Research International", No. 42, 2009, s. 529-535.

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK

zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się

W ZRK została ujęta kwalifikacje pełna: Technik żywienia i usług gastronomicznych (343404) a w tym wyodrębniona kwalifikacja cząstkowa: Sporządzanie potraw i napojów (T.6.). Jednak wspomniane kwalifikacje traktują napoje bardzo ogólnie np. w zestawie 2 - Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów jest opisany efekt uczenia się: Uczeń dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów. Nigdzie w ww. kwalifikacjach nie została wyszczególniona wiedza czy umiejętności związane z herbatą i jej parzeniem, co zdecydowanie wyróżnia kwalifikację “Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów”. Część efektów uczenia się może też być zbieżna z kwalifikacjami: Kelner -513101 (Wykonywanie usług kelnerskich - HGT.01.4 Obsługiwanie gości); Kucharz 512001; Barman 513202; Sommelier 513203.

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Przedmiotowa kwalifikacja uzyskała pozytywne opinie podczas konsultacji społecznych, jednak sugerowano doprecyzowanie niektórych efektów uczenia się i ich weryfikacji. Opinie specjalistów także były pozytywne, ale zawierały uwagi dotyczące głównie procesu walidacji, w tym wymagań dot. Komisji walidacyjnej. Treść wniosku została skorygowana, w uzgodnieniu z Wnioskodawcą w obszarze wskazanym przez specjalistów i podmioty uczestniczące w konsultacjach społecznych.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Osoba, która posiada niniejszą kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w herbaciarni lub sklepie z herbatą albo prowadzić własną działalność w tym obszarze . Może również znaleźć zatrudnienie u dystrybutorów herbat, w restauracjach, hotelach. Po uzyskaniu dodatkowych kwalifikacji (wymaganych innymi przepisami) może realizować zadania dydaktyczne w szkołach i na kursach. Po zdobyciu doświadczenia oraz pogłębieniu własnej wiedzy branżowej może również starać się o pracę na stanowiskach degustatora herbaty lub sommeliera herbaty. Ponadto Kwalifikacja mogłaby być także pierwszym krokiem do pracy dla dużych przedsiębiorstw herbacianych jako degustator herbaty (tea taster - kursy oferowane za granicą).

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

1. Etap weryfikacji 1.1. Metody Na etapie weryfikacji efektów uczenia się wykorzystuje się następujące metody: – test teoretyczny, – obserwacja w warunkach symulowanych, – prezentacja parzenia i serwowania herbat i naparów, – wywiad swobodny (rozmowa z komisją). 1.2. Zasoby kadrowe Instytucja certyfikująca powołuje komisję, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Komisja składa się co najmniej z dwóch członków, w tym przewodniczącego komisji, który ma decydujący głos. Każdy członek komisji musi znać zasady przeprowadzania walidacji i stosowane metody. Przewodniczący komisji walidacyjnej musi spełniać łącznie następujące warunki: – 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. Członek komisji walidacyjnej musi spełniać co najmniej trzy z warunków dla przewodniczącego komisji. 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, zaparzacza 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, niucharów – 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 cukiernic, szczypiec do kostek cukru, naczyń, łyżeczek, widelczyków do podania np. konfitury, cytryn, miodu, drippera 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.

Odniesienie do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka

Data włączenia kwalifikacji do ZSK

2024-07-29

Podstawa prawna

MONITOR POLSKI z 29 lipca 2024 r. poz. 702 _ obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 11 lipca 2024 r. w sprawie włączenia kwalifikacji wolnorynkowej "przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów" do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

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.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji

1

Nazwa zestawu

Charakteryzowanie herbat i naparów z suszu owocowego oraz sprzętu do parzenia

Poziom

4

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

1. Charakteryzuje herbaty tradycyjne

Kryteria weryfikacji

– omawia historię i pochodzenie herbat, np. Cejlon, Chiny, Indie (Asam i Darjeeling), Japonia, – rozróżnia dwa podstawowe gatunki krzewów herbacianych (camellia sinensis, camellia assamica) 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).

Efekt uczenia się

2. Charakteryzuje napary z suszu i herbaty smakowe

Kryteria weryfikacji

– wyjaśnia, co to jest susz owocowy, – wyjaśnia, co to jest susz ziołowy, – omawia sposoby i czas parzenia naparów według rodzaju, – opisuje właściwości naparów, – omawia sposoby podania naparów w zależności od temperatury, – wyjaśnia, co to są herbaty smakowe, – omawia herbaty earl grey.

Efekt uczenia się

3. Charakteryzuje sprzęt do parzenia herbaty i innych naparów oraz naczynia do ich serwowania

Kryteria weryfikacji

– omawia sprzęt niezbędny do parzenia herbat i naparów, – określa elementy zestawu kiperskiego do herbaty, – omawia naczynia do serwowania herbat i naparów.

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Parzenie i serwowanie herbat

Poziom

4

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

1. Charakteryzuje zasady parzenia herbat i ich serwowania

Kryteria weryfikacji

– 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

Efekt uczenia się

2. Przygotowuje i serwuje herbaty oraz napary z suszu owocowego i ziołowego

Kryteria weryfikacji

– 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 handmade w trakcie parzenia (w tym kopertowane), – dobiera ilość herbaty do parzenia na jedną porcję, – dobiera i przygotowuje sprzęt do parzenia herbaty, – demonstruje 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.

Numer zestawu w kwalifikacji

3

Nazwa zestawu

Charakteryzowanie zastosowania herbat i naparów

Poziom

4

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

30

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

1. Charakteryzuje zasady doboru herbat i naparów

Kryteria weryfikacji

– 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.

Efekt uczenia się

2. Charakteryzuje prozdrowotne właściwości herbat i naparów

Kryteria weryfikacji

– 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.

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca

Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla

Minister właściwy

Minister Sportu i Turystyki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Certyfikat jest ważny bezterminowo.

Termin dokonywania przeglądów kwalifikacji (dotyczy kwalifikacji rynkowych)

2034-07-29

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

brak

Kod dziedziny kształcenia

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD

Kod	**Nazwa**
56.3	Przygotowywanie i podawanie napojów

Kod kwalifikacji w ZRK

4C812400038

Status

Włączona