

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji*

Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów

Skrót nazwy

Kiper herbaty

Rodzaj kwalifikacji*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji*

4

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji*

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. Łączny koszt uzyskania kwalifikacji 550 zł.

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.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)

Możliwe jest przygotowanie do uzyskania kwalifikacji w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego (branżowa szkoła I stopnia, technikum, szkoła

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji, w szczególności wymagany poziom wykształcenia*

Osoba przystępująca do walidacji posiada aktualne badania 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 poszerzeniem 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 kiper 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 pręźnie 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., Grzegorzczak 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 Association,

http://www.o-cha.net/english/cup/pdf/2.pdf (dostęp 06.05.2018). 5. Oficjalna strona internetowa World Green Tea Association, 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 kwalifikacja 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.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)

Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego [Dodatkowe umiejętności zawodowe](#)

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. Weryfikacja 1.1. Metody Wszystkie efekty uczenia się wskazane dla kwalifikacji są weryfikowane za pomocą następujących metod: — test teoretyczny, — obserwacja w warunkach symulowanych lub rzeczywistych, połączona z rozmową z komisją. 1.2. Zasoby kadrowe Instytucja certyfikująca powołuje komisję walidacyjną, która odpowiada za przebieg weryfikacji efektów uczenia się. Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków. Przewodniczący komisji walidacyjnej musi spełniać łącznie następujące warunki: — ukończony kurs pedagogiczny lub studia pedagogiczne; — udokumentowane doświadczenie minimum 3 letnie w branży herbacianej (np. u dystrybutora herbat, w sklepie herbacianym, w herbaciarni lub kawiarni); — brał udział w procesie produkcyjnym herbaty na plantacji; — udokumentowane minimum 5 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu branży herbacianej; — jest autorem minimum jednej publikacji branżowych (np. artykuł w prasie, internecie) dot. herbat. Członek komisji walidacyjnej musi spełniać co najmniej dwa z warunków dla przewodniczącego komisji. 1.3. Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne Instytucja prowadząca walidację zapewnia wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do: —

bieżącej wody, — herbat: czarnej, czerwonej, zielonej, żółtej, białej oraz turkusowej, — składników potrzebnych do przygotowania herbat aromatyzowanych i naparów, w tym: dodatków aromatycznych (suszy owocowych, ziół, przypraw korzennych), syropów oraz lodu, — naczyń i sprzętu do parzenia herbat, w tym: czajnika, metalowego imbryka do schładzania wody, teatiery, imbryka, zestawu kiperskiego do herbaty, porcelanowych białych filiżanek, driper do herbaty. Instytucja prowadząca walidację musi zapewnić możliwość odwołania się od decyzji końcowej walidacji. 2. Identyfikowanie i dokumentowanie Nie określa się wymogów dla etapu identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w Turystyce

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się*

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów" jest przygotowana do samodzielnego parzenia i serwowania naparów herbacianych i z suszy owocowych. Posiada rozległą wiedzę z zakresu rodzajów i gatunków herbat, ich historii i pochodzenia. Zna też właściwości, zastosowanie oraz sposoby parzenia naparów ziołowych i owocowych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem do parzenia herbaty. Rozpoznaje herbaty i dobiera je do różnego rodzaju deserów i potraw oraz posiada wiedzę dotyczącą właściwości prozdrowotnych naparów herbacianych a także wykorzystania herbaty do deserów czy 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 PRK*

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. czarna, zielona, czerwona, biała, żółta, turkusowa); - opisuje wykorzystanie krzewu herbacianego (camelliasinensis) w produkcji herbat; - omawia poszczególne gatunki herbat; - omawia etapy procesu produkcji poszczególnych herbat (w tym metodę maszynową - CTC i ręczną); - opisuje zasady

przechowywania i transportu herbat (w tym kopertowanych); - omawia sposób pakowania herbat.

Efekt uczenia się

2. Charakteryzuje napary z suszu owocowego

Kryteria weryfikacji*

- omawia sposoby parzenia naparów; - określa czas parzenia poszczególnych naparów; - opisuje właściwości naparów; - omawia zastosowanie naparów.

Efekt uczenia się

3. Charakteryzuje sprzęt do parzenia herbaty i innych naparów

Kryteria weryfikacji*

- omawia naczynia i sprzęt niezbędny do parzenia herbat i naparów; - określa elementy zestawu kiperskiego do herbaty.

Numer zestawu w kwalifikacji*

2

Nazwa zestawu*

Parzenie i serwowanie herbat

Poziom PRK*

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

Kryteria weryfikacji*

- określa temperaturę i czas parzenia do każdego rodzaju herbaty; - omawia sposoby parzenia herbaty, w tym: po angielsku, po turecku, po rosyjsku, po wiedeńsku, po tybetańsku, po chińsku, Matcha, Masala chai, Tuarega; - omawia sposób schładzania świeżo zagotowanej wody do herbat niefermentowanych; - dobiera dodatki aromatyczne do różnych herbat (m.in. susz owocowy, zioła np. rozmaryn, mięta); - dobiera alkohol do parzenia różnych herbat.

Efekt uczenia się

2. Przygotowuje i serwuje herbatę i napar z suszu owocowego

Kryteria weryfikacji*

- rozpoznaje napary herbat- sensorycznie (minimum 3 herbaty, np.: biała, czerwona, czarna herbata aromatyzowana, earl grey, zielona oraz jeden napar z suszu owocowego) 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; - przygotowuje naczynia i 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 (teatiera); - parzy zieloną herbatę z wybranym dodatkiem aromatycznym, z wykorzystaniem zestawu kipperskiego do herbaty; - przygotowuje wybraną mrożoną herbatę metodą szokową; - serwuje herbaty; - parzy napar z suszu owocowych zgodnie z zasadami; - serwuje napar z suszu owocowego.

Numer zestawu w kwalifikacji*

3

Nazwa zestawu*

Charakteryzowanie zastosowania herbaty

Poziom PRK*

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 herbaty

Kryteria weryfikacji*

- omawia zasady doboru herbat do potraw: z ryb, owoców morza, drobiu, mięsa czerwonego oraz dziczyzny; - dobiera herbatę do wybranej potrawy lub deseru; - omawia wykorzystanie herbat w różnego rodzaju mieszanych napojach na bazie alkoholu i bezalkoholowych; - omawia wykorzystanie herbat do sporządzania deserów;

Efekt uczenia się

2. Charakteryzuje prozdrowotne właściwości herbaty

Kryteria weryfikacji*

- wskazuje zdrowotne właściwości herbaty; - omawia przeciwwskazania do picia herbaty; - określa błędy i konsekwencje niewłaściwego parzenia herbaty; - opisuje znaczenie stosowania herbaty w diecie.

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca*

Centrum Szkolenia Barmanów

Minister właściwy*

Minister Sportu i Turystyki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności*

Certyfikat ważny jest bezterminowo.

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji*

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji*

brak

Kod dziedziny kształcenia*

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienia

Kod PKD*

Kod	Nazwa
56.3	Przygotowywanie i podawanie napojów

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	Potwierdzenie opłaty za kwalifikację "Przygotowywanie i serwowanie herbat i naparów".
2	ZRK_FKU_Kiper herbaty
3	ZRK_FKU_Kiper herbaty
4	ZRK_FKU_Kiper herbaty
5	ZRK_FKU_Kiper herbaty
6	ZRK_FKU_Kiper herbaty
7	ZRK_FKU_Kiper herbaty



Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji rynkowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.*

Dane o podmiocie, który złożył wniosek

Centrum Szkolenia Barmanów, Jerzy Czapla
Adres zamieszkania: Hubala 5 lokal 25, 05-120 Legionowo

Adres do doręczeń: Hubala 5 lokal 25, 05-120 Legionowo

NIP: 6451982698

REGON: 277696538