

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń (T.2.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

3

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację

Nie dotyczy.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Nie dotyczy

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Spełnienie obowiązku szkolnego (posiadanie wykształcenia gimnazjalnego lub ukończenie 18 lat) albo posiadanie wykształcenia podstawowego po ośmioletniej szkole podstawowej.

Lista

- Świadectwo ukończenia gimnazjum

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

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania świadectwa należy: 1) kształcić się w zasadniczej szkole zawodowej w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikację lub 2) kształcić się w technikum, w którym wyodrębniono kwalifikację lub 3) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 4) posiadać wykształcenie, co najmniej podstawowe po ośmioletniej szkole podstawowej lub gimnazjalne oraz dwa lata kształcić się lub pracować w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Nie dotyczy

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

Nie dotyczy.

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Nie dotyczy

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Nie dotyczy.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Nie dotyczy.

Odniesienie do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Nie dotyczy.

Data włączenia kwalifikacji do ZSK

Podstawa prawna

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji

1

Nazwa zestawu

Przygotowywanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dokumentuje przebieg pracy maszyn i urządzeń zgodnie z procedurami systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point) w przemyśle spożywczym.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń użytkuje maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z przygotowywaniem surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera parametry technologiczne do produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się dokumentacją technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi procesy technologiczne z zachowaniem Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przeprowadza ocenę organoleptyczną półproduktów i wyrobów gotowych w poszczególnych fazach procesu technologicznego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia technologie produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń użytkuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z prowadzeniem procesów produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

3

Nazwa zestawu

Magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do wysyłki

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń określa warunki magazynowania wyrobów gotowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point) podczas magazynowania wyrobów gotowych i przygotowania ich do wysyłki.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń użytkuje środki transportu wewnętrznego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z ekspedycją wyrobów gotowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z magazynowaniem wyrobów gotowych.

Kryteria weryfikacji

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

okręgowe komisje egzaminacyjne

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Data zawarcia umowy na pełnienie funkcji zewnętrznego zapewniania jakości wobec instytucji certyfikującej

Status

aktywny

Wnioskodawca

Nie dotyczy

Minister właściwy

Minister Edukacji Narodowej

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo.

Termin dokonywania przeglądów kwalifikacji (dotyczy kwalifikacji rynkowych)

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji

Świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

Nie dotyczy.

Kod dziedziny kształcenia

0 - Nie dotyczy

Kod PKD

Kod	Nazwa
0	Nie dotyczy

Kod kwalifikacji w ZRK

3C01700229

Status

Funkcjonująca