

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich (T.17.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

4

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

Organizowanie produkcji wyrobów mleczarskich

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 maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera operacje i procesy stosowane w produkcji wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera środki transportu wewnętrznego w zakładach przetwórstwa mleczarskiego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

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

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa wydajność produkcji wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów produkcyjnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się dokumentacją technologiczną i normami w produkcji wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozlicza zużycie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ustala harmonogramy produkcji wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

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 sprzęt i odczynniki do badania surowców, dodatków do żywności, półproduktów i wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń interpretuje wyniki badań fizykochemicznych wyrobów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń monitoruje przebieg produkcji wyrobów mleczarskich pod kątem zgodności z systemami zapewnienia jakości.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń pobiera do badań próbki surowców, dodatków do żywności, półproduktów i wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń podejmuje działania korygujące w przypadku stwierdzenia niezgodności w procesie produkcji wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przeprowadza badania fizyczne, chemiczne surowców, dodatków do żywności, półproduktów i wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne i ochrony środowiska dotyczące badania żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje analizy sensoryczne surowców, dodatków do żywności, półproduktów i wyrobów mleczarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z przygotowywaniem i przechowywaniem odczynników stosowanych w analizie żywności.

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

4C01700230

Status

Funkcjonująca