

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Technik przetwórstwa mleczarskiego (314402)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja pełna

Poziom PRK/ERK

4

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

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik przetwórstwa mleczarskiego powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: 1) wytwarzania wyrobów mleczarskich; 2) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; 3) planowania procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich; 4) oceniania jakości gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych i dokumentacji monitorującej parametry technologiczne.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Nie dotyczy

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Wykształcenie średnie oraz poniższe kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie:

Lista

- Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich (T.17.)
- Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń (T.2.)

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

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania dyplomu należy: 1) ukończyć technikum w danym zawodzie lub 2) posiadać wykształcenie średnie i ukończyć wymagane kwalifikacyjne kursy zawodowe lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej średnie i co najmniej 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

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik przetwórstwa mleczarskiego powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: 1) wytwarzania wyrobów mleczarskich; 2) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich; 3) planowania procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich; 4) oceniania jakości gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych i dokumentacji monitorującej parametry technologiczne.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji

1

Nazwa zestawu

Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP)

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 prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej (PDG)

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 analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

3

Nazwa zestawu

Język obcy ukierunkowany zawodowo (JOZ)

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 analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającą realizację zadań zawodowych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

4

Nazwa zestawu

Kompetencje personalne i społeczne (KPS)

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 aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń jest otwarty na zmiany.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń potrafi negocjować warunki porozumień.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń potrafi radzić sobie ze stresem.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega tajemnicy zawodowej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad kultury i etyki.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przewiduje skutki podejmowanych działań.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń współpracuje w zespole.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

5

Nazwa zestawu

Organizacja pracy małych zespołów (OMZ)

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 osoby do wykonania przydzielonych zadań.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń kieruje wykonaniem przydzielonych zadań.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń komunikuje się ze współpracownikami.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

6

Nazwa zestawu

Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: (PKZ(T.b.))

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 charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dentyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa wartość odżywczą produktów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

7

Nazwa zestawu

Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach (PKZ(T.i))

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 rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w procesach technologicznych produkcji wyrobów spożywczych, utrwalania żywności, pakowania i konfekcjonowania produktów spożywczych, mycia i dezynfekcji opakowań, pomieszczeń, maszyn i urządzeń oraz urządzenia energetyczne, urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza stosowane w produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń charakteryzuje procesy technologiczne produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń charakteryzuje systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia operacje i procesy wykorzystywane w produkcji żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

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

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

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

Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe 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

4P01700298

Status

Funkcjonująca