

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych (T.5.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

3

Krótką charakterystykę 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

Rozbiór i wykrawanie mięsa

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 dokonuje klasyfikacji produktów wykrawania mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje maszyny, urządzenia i sprzęt podczas rozbioru i wykrawania mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje kolejność czynności podczas rozbioru mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje kolejność czynności wykrawania mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi dokumentację dotyczącą rozbioru i wykrawania mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega norm i stosuje instrukcje technologiczne dotyczące rozbioru i wykrawania mięsa zwierząt rzeźnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje elementy struktury układu kostnego i mięśniowego zwierząt rzeźnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności wykrawania mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z rozbiorem tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na części zasadnicze.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje obróbkę części zasadniczych uzyskanych z rozbioru mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wyznacza linie podziału tusz i półtusze na części zasadnicze.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Magazynowanie i przygotowanie mięsa do dystrybucji

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 metody i techniki rozmrażania mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera metody i techniki wychładzania oraz zamrażania mięsa i tłuszczów surowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w pomieszczeniach chłodni i zamrażalniach.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje urządzenia stosowane do konfekcjonowania mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia jakość mięsa w czasie wychładzania, zamrażania i rozmrażania na podstawie jego wyglądu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa warunki przechowywania mięsa w chłodniach.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i konfekcjonowania mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje zmiany zachodzące w mięsie w czasie przechowywania w chłodniach i zamrażalniach oraz w czasie jego rozmrażania.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z konfekcjonowaniem mięsa przeznaczonego do dystrybucji.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z rozmrażaniem mięsa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z wychładzaniem oraz zamrażaniem mięsa i tłuszczów surowych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

3

Nazwa zestawu

Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych

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, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową stosowane w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje operacje technologiczne produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi dokumentację produkcyjną przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje receptury oraz przestrzega norm obowiązujących w produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z produkcją wędlin, wyrobów garmażeryjnych, konserw i przetworów tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

4

Nazwa zestawu

Magazynowanie i przygotowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji

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 i obsługuje środki transportu wewnętrznego przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera i obsługuje urządzenia do konfekcjonowania przetworów mięsnych i

tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia jakość przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa warunki magazynowania przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i dystrybucji przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje wady produkcyjne przetworów mięsnych i tłuszczowych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje prace związane z przygotowaniem przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.

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

3C01700404

Status

Funkcjonująca