

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych (T.18.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

3

Krótką charakterystyka kwalifikacji, obejmująca 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

Wstępna obróbka surowców rybnych

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 przyczyny szybkiego psucia się ryb, skorupiaków, mięczaków oraz innych organizmów wodnych wykorzystywanych w przetwórstwie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera maszyny, urządzenia i narzędzia do wstępnej obróbki surowców rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia podczas wstępnej obróbki surowców rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia przydatność surowców rybnych do obróbki i przetwarzania.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa źródła i metody pozyskiwania surowców rybnych oraz innych organizmów wodnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje sposoby zagospodarowania lub utylizacji odpadów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się normami i instrukcjami technologicznymi dotyczącymi wstępnej obróbki surowców rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi dokumentację procesu wstępnej obróbki surowców rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje rodzaje i gatunki ryb wykorzystywanych w przetwórstwie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje skorupiaki, mięczaki oraz inne organizmy wodne wykorzystywane w przetwórstwie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sortuje surowce rybne według określonych kryteriów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje techniki schładzania, mrożenia i rozmrażania surowców rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z czyszczeniem, patroszeniem, odgławianiem, odgardlaniem, filetowaniem, trymowaniem, odskórzaniem, porcjowaniem oraz rozdrabnianiem ryb.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z obróbką wstępną skorupiaków, mięczaków oraz innych organizmów wodnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z przechowywaniem półproduktów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów rybnych

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 oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia jakość półproduktów i przetworów rybnych na poszczególnych etapach produkcji.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa sposoby wykorzystania odpadów poprodukcyjnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa wpływ procesów przetwarzania i utrwalania surowców, półproduktów i przetworów rybnych na ich bezpieczeństwo zdrowotne, wartość odżywczą oraz przydatność technologiczną.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa wymagania dotyczące jakości oraz przydatności surowców i półproduktów do produkcji różnych asortymentów przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi dokumentację przebiegu produkcji przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega procedur utrzymywania czystości w procesie produkcji przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje dozwolone substancje dodatkowe do produkcji przetworów rybnych oraz substancje pomagające w ich przetwarzaniu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje zmiany zachodzące w procesie przetwarzania i utrwalania ryb, skorupiaków, mięczaków oraz innych organizmów wodnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia rodzaje dodatków i materiałów pomocniczych oraz określa ich zastosowanie w przetwórstwie rybnym.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia sposoby przetwarzania i utrwalania surowców, półproduktów oraz przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje normy, procedury i receptury technologiczne w procesie produkcji przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z chłodzeniem, mrożeniem i rozmrażaniem surowców,

półproduktów i przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z procesami przetwarzania i utrwalania ryb.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

3

Nazwa zestawu

Przygotowywanie surowców oraz przetworów rybnych do dystrybucji i magazynowania

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 opakowania do rodzaju surowców, półproduktów i przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń kontroluje parametry procesów schładzania, zamrażania, rozmrażania surowców i przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje maszyny i urządzenia do konfekcjonowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje środki transportu wewnętrznego stosowane w przetwórstwie rybnym.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi dokumentację dotyczącą przechowywania oraz dystrybucji surowców i przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega warunków przechowywania surowców i przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad znakowania oraz identyfikowalności surowców i przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje surowce i przetwory rybne, z uwzględnieniem potrzeb odbiorców.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje maszyny i urządzenia stosowane do konfekcjonowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje rodzaje materiałów stosowanych w opakowaniach przetworów rybnych oraz ocenia ich jakość.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z przygotowaniem opakowań do konfekcjonowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje prace związane z przygotowaniem surowców i przetworów rybnych 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

3C01700407

Status

Funkcjonująca