

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych (T.16.)

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 technikum w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikację lub 2) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej gimnazjalne albo po ośmioletniej szkole podstawowej 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 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 planuje procesy produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera i obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera metody utrwalania półproduktów i gotowych wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera operacje i procesy stosowane w produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera środki transportu wewnętrznego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

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

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń klasyfikuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

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

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ustala harmonogramy produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ustala warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Nadzorowanie 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 sprzęt i odczynniki do badania surowców, półproduktów i wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń interpretuje wyniki badań fizykochemicznych żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

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

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń nadzoruje przebieg procesów produkcji wyrobów spożywczych zgodnie z dokumentacją produkcyjną i technologiczną.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa wydajność produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń pobiera do badań próbki surowców, półproduktów i produktów, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń podejmuje działania korygujące nieprawidłowy przebieg procesów produkcji wyrobów spożywczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się sprzętem i aparaturą laboratoryjną stosowanymi do badania jakości żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przeprowadza analizę sensoryczną surowców, półproduktów i produktów gotowych oraz dodatków do żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozlicza zużycie surowców, półproduktów, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

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

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje badania fizykochemiczne żywności.

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

4C01700480

Status

Funkcjonująca