

Warszawa, 30.04.2020

Opisywanie kwalifikacji rynkowej – formularz

Opis kwalifikacji rynkowej (nazwa kwalifikacji)

„Farmerskie wyrabianie serów i innych produktów z mleka – Serowar farmerski”

Materiał roboczy opracowany przy wsparciu Instytutu Badań Edukacyjnych w ramach projektu systemowego „Wspieranie realizacji II etapu wdrażania Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji na poziomie administracji centralnej oraz instytucji nadających kwalifikacje i zapewniających jakość nadawania kwalifikacji” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój, Priorytet II: Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.13 Przejrzysty i spójny Krajowy System Kwalifikacji. Zadanie 2: Wspieranie podmiotów zainteresowanych włączeniem do ZSK kwalifikacji nadawanych poza systemami oświaty i szkolnictwa wyższego, w tym kwalifikacji rynkowych.

Typ wniosku
Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK
Nazwa kwalifikacji (300 znaków) <i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. a). Pełna nazwa kwalifikacji, która ma być widoczna w ZRK i być umieszczana na dokumencie potwierdzającym jej uzyskanie.</i> <i>Nazwa kwalifikacji (na ile to możliwe) powinna:</i> <ul style="list-style-type: none">- jednoznacznie identyfikować kwalifikację,- różnić się od nazw innych kwalifikacji,- różnić się od nazwy zawodu, stanowiska pracy lub tytułu zawodowego, uprawnienia,- być możliwie krótka,- nie zawierać skrótów,- być oparta na rzeczowniku odczasownikowym, np. „gromadzenie”, „przechowywanie”, „szycie”.
„Farmerskie wyrabianie serów i innych produktów z mleka – Serowar farmerski”
Skrót nazwy (150 znaków) <i>Pole nieobowiązkowe.</i>
Serowar farmerski

Rodzaj kwalifikacji <i>Wskazanie, czy kwalifikacja jest: kwalifikacją pełną, czy kwalifikacją cząstkową.</i>
cząstkowa
Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji <i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 4). Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji.</i>
4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji
Krótką charakterystyka kwalifikacji oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji (4000 znaków) <i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. d). Wybrane informacje o kwalifikacji skierowane do osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji oraz do pracodawców, które pozwolą im szybko ocenić, czy dana kwalifikacja jest właśnie tą, której poszukują.</i> <i>Krótką charakterystyka może odpowiadać na pytanie: „Jakie działania lub zadania jest w stanie podejmować osoba posiadająca daną kwalifikację?”.</i>
<p>Osoba posiadająca kwalifikację jest gotowa do ręcznego (w sposób nieprzemysłowy) wytwarzania serów i innych produktów z mleka np. mleka fermentowane, napoje mleczne, masła.</p> <p>Umie zaplanować produkcję serów i innych wyrobów z mleka. Posiada wiedzę w zakresie przepisów prawa dotyczącego wyrobu oraz obrotu wyrobów spożywczych. Prowadzi dokumentację w zakresie produkcji i obrotu zgodnie z prawem żywnościowym obowiązującym w Polsce i Unii Europejskiej.</p> <p>Posiada wiedzę na temat mleka i jego przetwarzania. Charakteryzuje procesy technologiczne zachodzące podczas przerobu mleka. Samodzielnie potrafi wykonać sery podpuszczkowe, kwasowo-podpuszczkowe, kwasowe oraz inne wyroby z mleka. Posługuje się niezbędnymi maszynami i urządzeniami. Stosuje termiczne i fermentacyjne metody utrwalania żywności podczas obróbki mleka oraz dalszego otrzymywania i przechowywania produktów.</p> <p>Wykonuje ocenę jakości wyrobu gotowego na podstawie prostych badań oraz interpretuje wyniki analizy wyrobów z mleka. Określa zagrożenia mikrobiologiczne (inne biologiczne), chemiczne i fizyczne w zakresie bezpiecznej produkcji, przechowywania i transportu oraz sposoby zapobiegania tym zagrożeniom. Osoba posiadająca kwalifikację wykazuje znajomość podstawowych procesów mikrobiologicznych zachodzących w mleku. Potrafi scharakteryzować podstawowe grupy drobnoustrojów pożytecznych, szkodliwych i chorobotwórczych oraz wie jak kontrolować ich wzrost lub eliminować zagrożenie jakie ze sobą niosą. Podejmuje działania w zakresie systemów bezpieczeństwa żywności jak GHP, GMP, HACCP.</p> <p>Orientacyjny koszt uzyskania kwalifikacji wynosi 1800 zł</p>
Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.] <i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. c). Przeciętą liczbą godzin, które trzeba poświęcić na osiągnięcie efektów uczenia się wymaganych dla danej kwalifikacji oraz na ich walidację (1 godzina = 60 minut).</i> <i>W pierwszej kolejności warto ustalić orientacyjny nakład pracy dla poszczególnych zestawów efektów uczenia się. orientacyjny nakład pracy dla kwalifikacji odpowiada sumie</i>

nakładu pracy potrzebnego do uzyskania wyodrębnionych w niej zestawów efektów uczenia się.

240

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji (2000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. f). Informacja na temat grup osób, które mogą być szczególnie zainteresowane uzyskaniem danej kwalifikacji, np. osoby zarządzające nieruchomościami, specjaliści z zakresu telekomunikacji, kobiety powracające na rynek pracy.

Osoby zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji;

- hodowcy zwierząt mlecznych;
- rolnicy;
- prowadzący działalność agroturystyczną;
- właściciele i pracownicy zakładów przetwórstwa mleka;
- właściciele i pracownicy zakładów gastronomicznych;
- osoby pragnące poszerzyć swoje kwalifikacje;
- pasjonaci naturalnych produktów;
- pasjonaci serowarstwa i gotowania;
- uczniowie szkół branżowych i techników;
- studenci i absolwenci kierunków związanych z produkcją żywności lub żywieniem;
- absolwenci innych kwalifikacji zawodowych związanych z przetwórstwem żywności.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)

x Kwalifikacja może być przydatna dla uczniów szkół branżowych lub techników kształcących się w określonych zawodach Rozporządzenie MEN z dnia 16 maja 2019 r.

W szkole prowadzącej kształcenie zawodowe kształcenie odbywa się w oparciu o podstawy programowe określone w rozporządzeniu MEN z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 991).

Część godzin zajęć może zostać przeznaczona na realizację obowiązkowych zajęć edukacyjnych przygotowujących uczniów do uzyskania kwalifikacji rynkowej funkcjonującej w ZSK, związanej z nauczaniem zawodem (§ 4 ust 5 pkt 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 3 kwietnia 2019 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz. U. poz. 639)).

Należy wskazać zawody (zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa branżowego określoną w załączniku nr 2 do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 316)), w przypadku których zasadne jest przygotowywanie uczniów do uzyskania kwalifikacji rynkowej objętej wnioskiem.

Wskazanie zawodów szkolnictwa zawodowego, z którymi związana jest kwalifikacja

Jeżeli w punkcie 7a wskazano przydatność kwalifikacji, to z rozwijanej listy branż i zawodów należy wybrać te zawody, z którymi związana jest wnioskowana kwalifikacja

OPERATOR MASZYN I URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO - 816003
TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO - 314402
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI - 314403
ROLNIK - 613003
TECHNIK AGROBIZNESU - 331402
TECHNIK ROLNIK - 314207
TECHNIK TURYSTYKI NA OBSZARACH WIEJSKICH - 515205
TECHNIK KONTROLI BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI - EKSPERYMENT PEDAGOGICZNY

Wymagane kwalifikacje poprzedzające (2000 znaków)

Pole nieobowiązkowe. Kwalifikacje pełne i częściowe, które musi posiadać osoba ubiegająca się o kwalifikację, aby przystąpić do procesu weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji.

brak kwalifikacji poprzedzających

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji (2000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust.1 pkt 2) lit. g). Określenie (w razie potrzeby) warunków, które musi spełniać osoba, aby przystąpić do walidacji i móc uzyskać kwalifikację (np. wymagany poziom wykształcenia).

Podczas określania tych warunków warto mieć na uwadze, że nie są one tożsame z warunkami zatrudnienia (np. ważnymi badaniami lekarskimi). Doświadczenie zawodowe powinno być wskazywane jako warunek jedynie w uzasadnionych przypadkach – kompetencje wynikające z praktyki zawodowej powinny być odzwierciedlone przede wszystkim w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji.

Wskazane warunki przystąpienia do walidacji powinny być możliwe do zweryfikowania.

Orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych

Zapotrzebowanie na kwalifikacje (10000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust.1 pkt 2) lit. i). Wykazanie, że kwalifikacja odpowiada na aktualne oraz przewidywane potrzeby społeczne i gospodarcze (regionalne, krajowe, europejskie).

Możliwe jest odwołanie się do opinii organizacji gospodarczych, trendów na rynku pracy, prognoz dotyczących rozwoju technologii, a także strategii rozwoju kraju lub regionu.

W związku ze zwiększonym zapotrzebowaniem na lokalne produkty i zdrową żywność, wzrosła potrzeba doskonalenia rzemiosła, jakim jest farmerski wyrób serów i produktów z

mleka oraz zwiększania świadomości bezpieczeństwa żywności i umacniania dobrych praktyk serowarskich w celu zwiększenia jakości żywności lokalnej.

Pozyskiwanie nowych umiejętności przez osoby prowadzące małe i średnie gospodarstwa prowadzi do zwiększenia jakości i bezpieczeństwa produkcji żywności lokalnej. Pozwala na zwiększenie rentowności małych gospodarstw oraz umożliwia pełniejsze wykorzystanie własnych surowców przez hodowców zwierząt. Rozwój gospodarstw prowadzi do zwiększenia ilości miejsc pracy na obszarach wiejskich. Wyrób serów z własnego surowca i/lub surowca zakupionego od hodowców wspiera rozwój wsi i promuje powrót do tradycji.

Świadomość żywieniowa Polaków rośnie, a wraz z nią rośnie zainteresowanie produktami lokalnymi i zdrową żywnością bezpośrednio od gospodarza. Pożądane są produkty o krótkim łańcuchu dystrybucji i z tzw. czystą etykietą. Jednocześnie władze samorządowe wskazują lokalnych producentów żywności jako dodatkowy atrybut regionu. Organizują jarmarki i targowiska, gdzie produkty lokalnych producentów stanowią ważną część oferty. Konsumenci mają dostęp do zdrowej lub ekologicznej żywności produkowanej przez małe i średnie gospodarstwa. (Raport Cheers: Nawyki żywieniowe Polaków 2018)

(<https://www.portalspozywczy.pl/handel/wiadomosci/na-co-zwracaja-uwage-osoby-kupujace-nabial-i-mrozonki,162451.html>)

Wytworzyła się również moda na “podróże za smakiem” czyli turystkę gastronomiczną. Tradycyjne powiązania, gdzie turystyka napędzała gastronomię, jest obecnie zastępowane przez nowe, odwrócone role, dziś to gastronomia napędza turystykę. Ludzie podróżują już nie tylko, aby zobaczyć zabytki danego regionu, ale również po to, aby poznać smaki, nowe potrawy i napoje. Wiele regionów wykorzystuje to zjawisko zwiększając tym sposobem zainteresowanie swoim regionem. Wiele serowarni we Włoszech, Francji, Niemczech przyjmuje turystów. Bardzo dużo państw obchodzi święto (dni) sera, traktowane w niektórych regionach jako święto narodowe. Zwiększa tym samym zainteresowanie i przyciąga rzesze turystów do swoich miast i miasteczek.

(<https://www.turystakulinarny.pl>) (<https://www.national-geographic.pl/aktualnosci/turystyka-kulinarna>)

Podobny trend zaczyna rozwijać się w Polsce. . Rośnie świadomość kuchni i przetworów regionalnych. Ilość polskich regionalnych potraw na liście UNESCO ciągle rośnie.

(<https://www.unesco.pl/>)

W odpowiedzi na zapotrzebowanie konsumentów, coraz więcej małych i średnich gospodarstw decyduje się na sprzedaż produktów żywnościowych, w tym serów i innych produktów z mleka, wprost z gospodarstwa. Powstają serowarnie farmerskie zajmujące się przetwarzaniem mleka na poziomie gospodarstwa. (<https://swiatrolnika.info/produkcja-serow>)

Po wprowadzeniu w 2016 roku nowej formy działalności rejestrowanej (Rolniczy Handel Detaliczny) wzrosła liczba zarejestrowanych podmiotów wprowadzających produkty żywnościowe na rynek, w tym produktów z mleka i serów farmerskich. Z roku na rok przyrost gospodarstw produkujących żywność w ramach RHD jest coraz większy. W chwili obecnej (kwiecień 2020) w Polsce jest zarejestrowanych 8187 takich działalności, z czego 690 gospodarstw deklaruje przetwórstwo mleka.

(<https://pasze.wetgiw.gov.pl/spi/demo/index.php>)

Pozostałe formy działalności rejestrowanej jako Działalność Marginalna i Lokalna (MLO) oraz Sprzedaż Bezpośrednia (SB) - również umożliwiają popularyzację żywności lokalnej wśród konsumentów.

Zainteresowanie przetwarzaniem mleka i produkcją serów stworzyło potrzebę wymiany informacji, doświadczeń oraz podnoszenia umiejętności praktycznych. Powstały organizacje zrzeszające producentów farmerskich i pasjonatów, którzy popularyzują na swoich blogach lub wśród swoich społeczności wyroby z mleka. Powstało m.in. Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, które zorganizowało już wiele szkoleń i wyjazdów, w tym zagranicznych, dla polskich serowarów. Powstawanie organizacji zrzeszających ludzi produkujących wyroby z mleka ułatwia też organizację pozaformalnych szkoleń i wymiany doświadczeń w budowaniu swojej marki.

Powstały też inicjatywy oddolne grup zrzeszających osoby zainteresowane wytwarzaniem serów, wykorzystujących portale społecznościowe do komunikacji. Ich umiejętności i doświadczenie są na coraz wyższym poziomie.

(<https://www.facebook.com/groups/600507040142730/?fref=nf>)

W chwili obecnej w Polsce nie ma zawodu serowar. Szkolnictwo w zakresie obróbki mleka bazuje na mleczarstwie przemysłowym i nie jest dostępne na poziomie zawodowym i średnim. Kwalifikacja wypełnia tę lukę, ponieważ jest skierowana przede wszystkim do środowiska rolniczego, do rolników chcących otworzyć własną serownię oraz do osób zatrudnionych w serowniach farmerskich. Umożliwia też osobom zajmującym się agroturystyką wykazanie się dodatkowymi umiejętnościami.

Kwalifikacją mogą być również zainteresowani uczniowie szkół branżowych, którzy mogliby uzupełnić zdobyte kwalifikacje o dodatkową związaną z wyrobem serów i innych produktów z mleka (Dz.U. z 2019 r. poz. 991).

Ministerstwo Rolnictwa wspiera od wielu lat modernizację gospodarstw rolnych w zakresie rozwoju produkcji mleka jak i racjonalizacji technologii produkcji i zwiększanie wartości dodanej produktu, zmianu profilu lub skali produkcji.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/modernizacja-gospodarstw-rolnych>

Istnieją też granty na dofinansowanie ARiMR do produkcji rolnej, innowacje a także na promocję produktów rolnych. <https://granty.pl/298485/>

Przewidywane zapotrzebowanie na pracowników wykwalifikowanych przemysłu spożywczego na rok 2020 jest większe niż podaż. Prognozy na następne lata przewidują jeszcze zwiększenie tej różnicy. Likwidacja wielu szkół kształcących w zawodach przetwórstwa spożywczego spowodowała braki kadrowe na rynku pracy w tym obszarze.

Włączenie kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji pozwoli na potwierdzenie wiedzy, kompetencji i umiejętności społecznych szerokiego grona osób zajmujących się farmerskim wyrobem serów i produktów z mleka. Dzięki temu konsumenci uzyskają możliwość zakupu produktów przygotowanych w sposób zapewniający jakość i bezpieczeństwo żywności.

Źródło: <https://barometrzwodow.pl/pl/polska/prognozy-na-mapach/2020/pracownicy-przetworstwa-spozywczego,2020,polska,,polska,relacja-miedzy-dostepnymi-pracownikami-a-nbsp-potrzebami-pracodawcow,19,,258,,,1,1>,

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się (3000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2 lit. k). Wyjaśnienie, czym kwalifikacja różni się od wybranych kwalifikacji o zbliżonym charakterze. Punktem odniesienia powinny być kwalifikacje funkcjonujące w ZSK. Ponadto wskazanie kwalifikacji wpisanych do ZRK, które zawierają co najmniej jeden taki sam zestaw efektów.

Kwalifikacja wykazuje podobieństwa do zawodu Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego w zakresie obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji wyrobów z mleka. Zawiera wspólne efekty uczenia się z kwalifikacją **SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń w zakresie wspólnych efektów:**

1. Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych;
2. Magazynowanie wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków transportu wewnętrznego

oraz posiada odrębne efekty uczenia się:

1. Przygotowuje surowce do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń;
2. Wytwarza półprodukty i wyroby gotowe z zastosowaniem maszyn i urządzeń.

Kwalifikacja wykazuje podobieństwa do zawodu technik przetwórstwa mleczarskiego w zakresie przygotowania surowców i dodatków do produkcji wyrobów z mleka, a także w zakresie magazynowania gotowych produktów. Zawiera wspólne efekty uczenia się z kwalifikacją **SPC.06. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich w zakresie wspólnych efektów:**

1. Przygotowanie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;
2. Magazynowanie wyrobów gotowych i przygotowanie ich do wysyłki.

oraz posiada odrębne efekty:

1. Ocenianie jakości gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych i dokumentacji monitorującej parametry technologiczne;
2. Prowadzenie procesów produkcji wyrobów spożywczych.

Kwalifikacja wykazuje podobieństwa do zawodu technik technologii żywności w zakresie przygotowania surowców i dodatków do produkcji wyrobów z mleka, obsługą maszyn i urządzeń, organizowania i nadzorowania procesów technologicznych, a także w zakresie magazynowania gotowych produktów. Zawiera wspólne efekty uczenia się z kwalifikacją

SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych w zakresie wspólnych efektów:

1. Wytwarzania produktów spożywczych;
2. Obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych;
3. Organizowania i nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym;
4. Kontrolowania pracy maszyn stosowanych w przetwórstwie żywności.

Jednak w przeciwieństwie do zawodu technik technologii żywności, posiadacz kwalifikacji jest przygotowany do prowadzenia procesu hodowli zwierząt mlecznych pod kątem uzyskania optymalnego składu chemicznego mleka do produkcji różnych wyrobów.

Kwalifikacja wykazuje podobieństwa do zawodu technik turystyki wiejskiej w zakresie prowadzenia gospodarstwa agroturystycznego w zakresie kwalifikacji:

HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego

1. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym

Efekty odrębne w tej kwalifikacji

2. Dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej
3. Obsługa klienta w gospodarstwie agroturystycznym

Kwalifikacja wykazuje podobieństwa do zawodu rolnik i technik rolnik w zakresie organizacji i nadzorowania produkcji rolniczej. Zawiera wspólne efekty uczenia się z kwalifikacją:

ROL.04. Prowadzenie produkcji rolniczej, gdzie efektami wspólnymi jest wykonywanie prac związanych z prowadzeniem produkcji zwierzęcej oraz prowadzenie sprzedaży produktów rolnych.

Efektami odrębnymi są:

1. Wykonywanie prac związanych z produkcją zwierzęcą
2. Prowadzenie i obsługiwanie pojazdów, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji roślinnej i zwierzęcej
3. Prowadzenie sprzedaży zwierząt.

Kwalifikacja wykazuje podobieństwa do zawodu technik agrobiznesu w zakresie organizacji i prowadzenia przedsiębiorstwa w agrobiznesie. Zawiera wspólne efekty uczenia się z kwalifikacją:

ROL.05. Organizacja i prowadzenie przedsiębiorstwa w agrobiznesie

1. Organizowania i wykonywania prac związanych z przetwórstwem spożywczym, usługami i handlem;
2. Prowadzenia marketingu i sprzedaży produktów rolniczych i spożywczych;
3. Prowadzenia dokumentacji przedsiębiorstwa w agrobiznesie.

Efekty odrębne w tym zawodzie:

4. Organizowania i wykonywania prac związanych z produkcją roślinną i zwierzęcą;
5. Obsługi pojazdów, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji roślinnej i zwierzęcej;

<https://www.kwalifikacjezawodowe.info/s/5132/81361-Zawody-i-kwalifikacje-formula-2019>

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)

Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego

Dodatkowe umiejętności zawodowe

Należy wybrać z listy „dodatkowe umiejętności zawodowe” (określone w rozporządzeniu MEN z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego, załącznik Nr 33) zawierające wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia z zestawami efektów uczenia się określonymi w kwalifikacji rynkowej.

Wskazanie „dodatkowych umiejętności zawodowych” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego zawierających wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia

(Branża – Zawód – Umiejętność)

Jeżeli w punkcie 11a udzielono pozytywnej odpowiedzi, to z rozwijanej listy branż, zawodów i dodatkowych umiejętności zawodowych należy wybrać te umiejętności, które zawierają wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia z wnioskowaną kwalifikacją

nie dotyczy

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji (4000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. j). Omówienie perspektyw zatrudnienia i dalszego uczenia się, najistotniejszych z punktu widzenia rozwoju osobistego i zawodowego osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji.

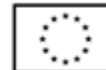
Możliwe jest wskazanie przykładowych stanowisk pracy, na które będzie mogła aplikować osoba posiadająca daną kwalifikację.

Posiadacz kwalifikacji może

- znaleźć zatrudnienie w małych i średnich przetwórnich mleka;
- samodzielnie produkować sery oraz inne przetwory z mleka w ramach dodatkowej działalności w gospodarstwie rolnym;
- samodzielnie produkować sery oraz inne przetwory z mleka w ramach działalności gospodarczej;
- rozwijać umiejętności zawodowe w ramach propagowania kuchni regionalnej w fundacjach i stowarzyszeniach.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację (10000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust.1 pkt 2) lit. h). Określenie wymagań stanowiących podstawę do przeprowadzania walidacji w różnych instytucjach. Wymagania powinny dotyczyć:



- metod stosowanych w walidacji – służących weryfikacji efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji, ale także (o ile to potrzebne) identyfikowaniu i dokumentowaniu efektów uczenia się;
- osób projektujących i przeprowadzających walidację;
- sposobu prowadzenia walidacji oraz warunków organizacyjnych i materialnych, niezbędnych do prawidłowego prowadzenia walidacji.

Wymagania dotyczące walidacji mogą być wskazane dla pojedynczych zestawów efektów uczenia się lub dla całej kwalifikacji.

Wymagania mogą być uzupełnione o dodatkowe wskazówki dla instytucji oraz osób projektujących i przeprowadzających walidację, a także dla osób ubiegających się o uzyskanie kwalifikacji.

Etapy walidacji:

1.1 Metody walidacji

W czasie weryfikacji muszą być użyte co najmniej poniższe metody walidacji:

- test teoretyczny;
- obserwacja w warunkach rzeczywistych;
- rozmowa z komisją (wywiad swobodny).

1.2 Komisja walidacyjna

Komisja walidacyjna składa się z minimum dwóch członków.

Pierwszy członek komisji (przewodniczący):

- co najmniej od 5 lat prowadzi działalność rolniczą lub gospodarczą polegającą na produkcji serów i innych wyrobów z mleka w tym co najmniej następujących produktów: serów podpuszczkowych długodojrzewających, serów kwasowo-podpuszczkowych, serów kwasowych, mleka fermentowanego;
- jest laureatem konkursu serowego w czasie wydarzenia branżowego;
- ukończył co najmniej kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu.

Drugi członek komisji:

- posiada kwalifikację pełną z poziomem VIII PRK z dorobkiem naukowym w obszarze produkcji wyrobów z mleka;

lub:

- posiada wykształcenie kierunkowe zgodne z kształceniem zawodowym w Polsce lub ukończył kwalifikacyjne kursy zawodowe w zakresie wyrobów z mleka na terenie UE;
- posiada 5-letnią praktykę zawodową związaną z produkcją lub bezpieczeństwem żywności;
- ukończył co najmniej kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu.

Pozostali członkowie komisji muszą spełnić warunki jednego z powyższych członków.

1.3 Sposób organizacji i warunki materialne przeprowadzenia walidacji

Weryfikacja składa się z dwóch części.

Za pomocą metody testu teoretycznego potwierdzane jest posiadanie efektów uczenia się zawartych w Zestawie 01.

Za pomocą metody obserwacji w warunkach rzeczywistych połączonej z rozmową z komisją potwierdzane jest posiadanie efektów uczenia się zawartych w Zestawie 03.

Efekty uczenia się zawarte w Zestawie 02 powinny zostać potwierdzone w części pierwszej i w części drugiej weryfikacji. Instytucja certyfikująca decyduje o podziale na poszczególne części.

Część praktyczna walidacji musi być przeprowadzona w serowni zatwierdzonej przez właściwą jednostkę weterynaryjną i wprowadzającej produkty do obrotu handlowego.

Instytucja certyfikująca zapewnia dostęp do:

- surowców, materiałów i produktów potrzebnych do wykonania zadań w ramach obserwacji w warunkach rzeczywistych;
- warunków umożliwiających przeprowadzenie części teoretycznej weryfikacji;
- stanowiska roboczego wyposażonego w maszyny i urządzenia pozwalające na wykonanie samodzielnie zadań części praktycznej wyposażone w np. kocioł do podgrzewania mleka i obróbki skrzepu, urządzenia pomocnicze potrzebne do wykonania zadania takie jak min. termometry, ph-metry, wirówki;
- zestawu do utrzymania stanowiska roboczego w czystości;
- maszyn i urządzeń do rozdrabniania i prasowania np. młynki, walce, prasy do serów;
- instrukcji obsługi i dokumentacji techniczno-ruchowe maszyn.

2. Identyfikowanie i dokumentowanie

Nie określa się wymagań dla tego etapu.

Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy) (1000 znaków)

Jeśli ustanowiono w danym sektorze lub branży Sektorową Ramę Kwalifikacji, to wypełnienie tego pola jest obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 4). Podaj propozycję odniesienia do poziomu odpowiednich Sektorowych Ram Kwalifikacji, jeśli są one włączone do ZSK.

nie dotyczy

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się (2000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 3) oraz art. 9 ust. 1 pkt 1) lit. a). Zwięzła, ogólna charakterystyka wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych poprzez określenie działań, do których podjęcia będzie przygotowana osoba posiadająca daną kwalifikację.

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się powinna nawiązywać do charakterystyki odpowiedniego poziomu PRK, w szczególności odpowiadać na pytania o przygotowanie osoby posiadającej kwalifikację do samodzielnego działania w warunkach mniej lub bardziej przewidywalnych, wykonywania działania o różnym poziomie złożoności, podejmowania

określonych ról w grupie, ponoszenia odpowiedzialności za jakość i skutki działań (własnych lub kierowanego zespołu).

Osoba posiadająca kwalifikację jest gotowa do samodzielnego przygotowania serów i innych wyrobów z mleka. Przygotowuje surowce i materiały dodatkowe, produkuje wyroby z mleka, stosując niezbędne maszyny i urządzenia, oraz przygotowuje wyroby do dojrzewania lub do transportu. W czasie swojej pracy posługuje się wiedzą z zakresu mikrobiologii oraz procesów zachodzących w mleku i wyrobach z niego. Klasyfikuje wyroby z mleka. Posiada wiedzę z zakresu prawa żywnościowego, systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz tworzenia bilansów materiałowych procesu produkcji.

W czasie pracy przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wyodrębnione zestawy efektów uczenia się

Wykaz zestawów efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji, zawierający: numer porządkowy (1, 2, ...), nazwy zestawów, orientacyjne odniesienie każdego zestawu do poziomu PRK oraz orientacyjny nakład pracy potrzebny do osiągnięcia efektów uczenia się w każdym zestawie.

Nazwa zestawu powinna:

- *nawiązywać do efektów uczenia się wchodzących w skład danego zestawu lub odpowiadać specyficznie wchodzących w jego skład efektów uczenia się,*
- *być możliwie krótka,*
- *nie zawierać skrótów,*

gdy jest to możliwe, być oparta na rzeczowniku odczasownikowym, np. „gromadzenie”, „przechowywanie”, „szycie”.

1. Ochrona prawna produkcji farmerskiej wyrobów z mleka (16 godz., 3 PRK)
2. Planowanie i organizacja produkcji serów i innych wyrobów z mleka (32 godz., 4 PRK)
3. Produkcja serów i innych wyrobów z mleka (192 godz. 4 PRK)

Poszczególne efekty uczenia się w zestawach

Zestaw efektów uczenia się to wyodrębniona część efektów uczenia się wymaganych dla danej kwalifikacji. Poszczególne efekty uczenia się powinny być wzajemnie ze sobą powiązane, uzupełniające się oraz przedstawione w sposób uporządkowany (np. od prostych do bardziej złożonych).

Poszczególne efekty uczenia się są opisywane za pomocą: umiejętności (tj. zdolności wykonywania zadań i rozwiązywania problemów) oraz kryteriów weryfikacji, które doprecyzowują ich zakres oraz określają niezbędną wiedzę i kompetencje społeczne.

Poszczególne efekty uczenia się powinny być:

- jednoznaczne – niebudzące wątpliwości, pozwalające na zaplanowanie i przeprowadzenie walidacji, których wyniki będą porównywalne, oraz dające możliwość odniesienia do poziomu PRK,
- realne – możliwe do osiągnięcia przez osoby, dla których dana kwalifikacja jest przewidziana,
- możliwe do zweryfikowania podczas walidacji,
- zrozumiałe dla osób potencjalnie zainteresowanych kwalifikacją.

Podczas opisywania poszczególnych efektów uczenia się korzystne jest stosowanie czasowników operacyjnych (np. „rozróżnia”, „uzasadnia”, „montuje”).

Zestaw efektów uczenia się:	01. Ochrona prawna produkcji farmerskiej wyrobów z mleka
efekt uczenia się	Kryteria weryfikacji
1.1. Charakteryzuje wymogi prawne dotyczące żywności dopuszczonej do obrotu handlowego	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zakres działania instytucji nadzorujących bezpieczeństwo żywności; - omawia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa żywności w obrocie handlowym; - omawia przepisy prawa dopuszczenia surowców i dodatków do stosowania w przetwórstwie mleka; - wymienia regulacje prawne dotyczące badań produktów pochodzenia zwierzęcego; - określa warunki uzyskania certyfikatu eko wyrobów z mleka.
1.2. Charakteryzuje przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa produkcji żywności	<ul style="list-style-type: none"> - omawia systemy bezpieczeństwa żywności np. GMP, GHP, HACCP; - wyjaśnia konsekwencje prawne narażenia na zagrożenie zdrowotne żywności; - wymienia dokumenty obowiązujące w produkcji farmerskiej żywności;

	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia wymogi formalno-prawne dla produktów eko.
1.3. Omawia dokumenty dotyczące działalności produkcyjnej	<ul style="list-style-type: none"> - omawia dokumenty dotyczące przerobu mleka; - omawia dokumenty dotyczące higieny produkcji; - charakteryzuje dokumentację dotyczącą odpadów poprodukcyjnych, głównie serwatki; - określa przepisy dotyczące archiwizowania dokumentów traktujących o działalności gospodarczej w Polsce; - omawia przepisy prawa dotyczące zobowiązań finansowych na rzecz administracji państwowej i samorządowej w produkcji wyrobów z mleka.
Zestaw efektów uczenia się:	02. Planowanie i organizacja produkcji serów i innych wyrobów z mleka
Umiejętności	Kryteria weryfikacji
2.1. Charakteryzuje surowce i substancje pomocnicze do produkcji serów i innych wyrobów z mleka	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia surowce zwierzęce i niezwierzęce do produkcji sera i wyrobów z mleka; - omawia wpływ warunków hodowli na jakość i skład chemiczny mleka; - omawia substancje pomocnicze w produkcji serów i wyrobów z mleka; - wymienia ryzyka związane z transportem i magazynowaniem mleka; - omawia różnice pomiędzy mlekiem surowym a poddanym obróbce termicznej; - charakteryzuje parametry fizyczne, chemiczne, cechy fizykochemiczne i mikrobiologiczne mleka do produkcji poszczególnych typów sera i innych wyrobów z mleka.
2.2. Charakteryzuje sery i inne wyroby z mleka	<ul style="list-style-type: none"> - omawia systemy podziału i klasyfikacji serów; - klasyfikuje wyroby z mleka ze względu na ich skład; - omawia sery ze względu na sposoby wytwarzania skrzepu; - omawia sery ze względu na pochodzenie historyczne; - omawia sery ze względu na procesy technologiczne np. temperatura dogrzewania, dojrzewanie, zaparzenie masy, obecność skórki, obecność pleśni; - omawia inne wyroby z mleka i serwatki.

<p>2.3. Charakteryzuje etapy farmerskiej produkcji serów i innych wyrobów z mleka</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia termiczne metody utrwalania mleka (pasteryzację, termizację, sterylizację); - omawia zaprawianie mleka; - omawia proces koagulacji; - omawia sposoby obróbki gęstwy serowej; - omawia formowanie i prasowanie dla różnych produktów pochodzących z mleka; - omawia solenie serów; - omawia warunki dojrzewania i pielęgnacji dla różnych rodzajów serów; - omawia procesy technologiczne i ich parametry dla innych wyrobów z mleka np. masła, mleka fermentowane, napoje mleczne; - charakteryzuje procesy fizyczne, chemiczne, biochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas przetwórstwa mleka w procesie produkcji wyrobów z mleka np. mleka surowego/świeżego lub utrwalonego, mleka fermentowanego, napojów mlecznych, masła, serów kwasowych, serów kwasowo-podpuszczkowych, serów podpuszczkowych, serów pleśniowych i innych; - omawia różnice pomiędzy produkcją wyrobów z mleka surowego, magazynowanego lub poddanego obróbce termicznej.
<p>2.4. Charakteryzuje urządzenia wykorzystywane w produkcji serów i innych wyrobów z mleka</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia urządzenia stosowane do obróbki mleka; - wskazuje różnice w budowie urządzeń dla zastosowanych procesów produkcji i produktu gotowego; - wymienia urządzenia pomocnicze stosowane w przetwórstwie mleka.
<p>2.5. Charakteryzuje zagrożenia sanitarne pod względem bezpieczeństwa produkcji i wyrobu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia rodzaje drobnoustrojów wpływających na bezpieczeństwo żywności; - omawia zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne serów i wyrobów z mleka; - omawia środki higieny oraz ochrony osobistej podczas produkcji wyrobów z mleka; - omawia warunki higieniczno-sanitarne miejsca produkcji; - charakteryzuje środki dezynfekujące i odkażające miejsce pracy po zakończeniu produkcji; - określa znaczenie zachowania łańcucha chłodniczego; - określa punkty kontrolne produkcji wyrobów z mleka.

2.6. Określa rodzaje i przyczyny wad serów	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje typowe cechy serów i na ich podstawie określa wady; - omawia wady technologiczne serów oraz przyczyny ich powstawania; - omawia wady mikrobiologiczne serów oraz przyczyny ich powstawania.
2.7. Planuje czynności końcowe przygotowujące wyroby gotowe do sprzedaży	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera opakowania do wyrobów z mleka; - określa zabezpieczenie sera do magazynowania i transportu; - sporządza etykietę wyrobu gotowego; - dobiera warunki do magazynowania wyrobów gotowych.
2.8. Rozlicza produkcję wyrobów mleczarskich	<ul style="list-style-type: none"> - oblicza koszty związane z produkcją serów; - stosuje marże.
Zestaw efektów uczenia się:	03. Produkcja serów i innych wyrobów z mleka
Umiejętności	Kryteria weryfikacji
3.1. Wykorzystuje środki ochrony osobistej podczas produkcji	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje środki higieny osobistej przed i w czasie produkcji; - zachowuje wymogi bhp podczas produkcji; - stosuje środki ochrony osobistej podczas produkcji; - utrzymuje stanowisko pracy w czystości i porządku.
3.2. Wykonuje ser zgodnie z przyjętym procesem technologicznym	<ul style="list-style-type: none"> - sprawdza jakość surowców przed przystąpieniem do pracy; - przygotowuje surowce zgodnie z recepturą; - dobiera maszyny i urządzenia pomocnicze do produkcji; - dobiera rodzaj i ilość substancji pomocniczych; - przeprowadza w kolejności procesy technologiczne; - dobiera formy do odpowiednich typów serów; - wypełnia dokumentację produkcji zgodnie z wymogami serowni; - sporządza bilans materiałowy produkcji; - wypełnia raport z produkcji.
3.3. Kontroluje jakość serów i innych wyrobów z mleka	<ul style="list-style-type: none"> - omawia cechy organoleptyczne serów i innych wyrobów z mleka; - ocenia sery i inne wyroby z mleka na podstawie karty jakości;

	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje cechy jakościowe wyrobu zgodnie z kartą charakterystyki produktu.
3.4. Wykonuje czynności sanitarne i zabezpiecza maszyny i urządzenia pomocnicze po skończonej pracy	<ul style="list-style-type: none"> - porządkuje miejsce pracy po wykonaniu czynności produkcyjnych; - myje i dezynfekuje maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami GHP, informacją na opakowaniu środka myjącego lub dezynfekcyjnego i zgodnie z procedurą; - doprowadza maszyny i urządzenia do stanu przed produkcją.
<p>Wnioskodawca</p> <p><i>Pole obowiązkowe (art. 83 ust. 1 pkt 7). Z listy rozwijanej w formularzu w ZRK należy wybrać podmiot wnioskodawcy.</i></p>	
<p>Minister właściwy</p> <p><i>Pole obowiązkowe (art. 16 ust. 1). Należy wskazać odpowiedniego ministra, który zdaniem wnioskodawcy jest właściwy do rozpatrzenia wniosku i po włączeniu kwalifikacji do ZSK powinien odpowiadać za kwalifikację.</i></p>	
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi	
<p>Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności (2000 znaków)</p> <p><i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. b). W przypadku kwalifikacji nadawanej na czas określony wskaż, po jakim czasie konieczne jest odnowienie ważności kwalifikacji oraz określ warunki, jakie muszą być spełnione, aby ważność dokumentu została przedłużona.</i></p>	
bezterminowo	
<p>Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji</p> <p><i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. b). Np. dyplom, świadectwo, certyfikat, zaświadczenie.</i></p>	
certyfikat	
<p>Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji (2500 znaków)</p> <p><i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. e). Podaj, o jakie uprawnienia może się ubiegać osoba po uzyskaniu kwalifikacji. Jeśli z uzyskaniem kwalifikacji nie wiąże się uzyskanie uprawnień, należy wpisać "Nie dotyczy".</i></p>	
nie dotyczy	
<p>Kod dziedziny kształcenia</p>	

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt. 7). Kod dziedziny kształcenia, o którym mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 40 ust. 2 ustawy z dnia 29 czerwca 1995 r. o statystyce publicznej (Dz. U. z 2012 r. poz. 591, z późn. zm.).

541

Kod PKD

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 7). Kod Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD).

10.51