

# Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

## Wniosek o włączenie do ZSK kwalifikacji SEKTOROWEJ

### Potwierdzenie spełniania warunków do złożenia wniosku

☒ Potwierdzam, iż podmiot składający wniosek spełnia warunki uprawniające go do złożenia wniosku o włączenie kwalifikacji sektorowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, określone w art. 15a ustawy o ZSK. Z wnioskiem o włączenie kwalifikacji sektorowej do ZSK może wystąpić organizacja, jeżeli: 1) prowadzi działalność statutową w obszarze danej branży lub danego sektora, którego dotyczy wnioskowana kwalifikacja, 2) działalność ta ma zasięg ogólnokrajowy, 3) działa na podstawie jednej z poniższych ustaw: a) ustawy z dnia 23 maja 1991 r. o organizacjach pracodawców, b) ustawy z dnia 30 maja 1989 r. o izbach gospodarczych, c) ustawy z dnia 7 kwietnia 1989 r. – Prawo o stowarzyszeniach (pod warunkiem, że stowarzyszenie zostało wpisane do Krajowego Rejestru Sądowego), d) ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie, e) ustawy regulującej funkcjonowanie samorządu zawodowego, w tym samorządu zawodu zaufania publicznego oraz samorządu zawodu służby publicznej, f) lub jest sektorową radą do spraw kompetencji działającą na podstawie ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.}

### Osoba procedująca

### Nazwa kwalifikacji

Ocena jakości i bezpieczeństwa mięsa surowego i produktów mięsnych

### Nazwa kwalifikacji w języku angielskim

### Skrócona nazwa kwalifikacji

### Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☒ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

### Odniesienie do poziomu Sektorowych Ram Kwalifikacji (SRK)

Brak odpowiedniej Sektorowej Ramy Kwalifikacji

### Nazwa Sektorowej Ramy Kwalifikacji

### Proponowany poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

### Podstawowe informacje o kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do diagnozowania jakości mięsa i jego przetworów w warunkach produkcyjnych w zakładzie. Samodzielnie przygotowuje i opisuje, ocenia i bada próbki pod kątem parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych mięsa i jego przetworów. Posługuje się wiedzą o systemach bezpieczeństwa i zapewnienia jakości żywności, obowiązującym prawie w tym znakowania żywności.

Kwalifikacją mogą być szczególnie zainteresowani:

- uczniowie i absolwenci szkół ponadpodstawowych,
- studenci i absolwenci uczelni wyższych,
- osoby pracujące w zakładach przetwórstwa mięsnego, którzy chcą potwierdzić i rozszerzyć swoje kompetencje,\
- osoby zainteresowane przekwalifikowaniem,
- osoby, które chcą zwiększyć swoją atrakcyjność na rynku pracy.

Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w zakładach przetwórstwa mięsnego.

Osoba posiadająca kwalifikację może zdobywać kolejne kwalifikacje w obszarze produkcji i przetwórstwa żywności.

### Objętość kwalifikacji [w godz.]

120

### Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację diagnozuje jakość mięsa i jego przetwory w warunkach produkcyjnych w zakładzie. Samodzielnie przygotowuje i opisuje, ocenia i bada próbki pod kątem parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych mięsa i jego przetworów. Posługuje się wiedzą o systemach bezpieczeństwa i zapewnienia jakości żywności, obowiązującym prawie w tym znakowania żywności.

### Zestawy efektów uczenia się

#### Numer zestawu

1

#### Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

#### Nazwa zestawu

Wiedza z zakresu zapewniania jakości, bezpieczeństwa i przepisów prawa obowiązujących przy produkcji mięsa surowego i produktów mięsnych

#### Efekty uczenia się

##### Numer efektu

##### Nazwa efektu

1

Charakteryzuje zasady zapewniania jakości i bezpieczeństwa mięsa surowego i produktów mięsnych

#### Kryteria weryfikacji

##### Numer kryterium

##### Kryterium weryfikacji

a

klasyfikuje zagrożenia jakości żywności;

##### Numer kryterium

##### Kryterium weryfikacji

b

omawia wpływ zagrożeń na jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów;

##### Numer kryterium

##### Kryterium weryfikacji

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| c | wymienia systemy jakości żywności; |
|---|------------------------------------|

**Numer kryterium      Kryterium weryfikacji**

|   |                                           |
|---|-------------------------------------------|
| d | opisuje dobre praktyki produkcyjne (GMP); |
|---|-------------------------------------------|

**Numer kryterium      Kryterium weryfikacji**

|   |                                           |
|---|-------------------------------------------|
| e | opisuje dobre praktyki higieniczne (GHP); |
|---|-------------------------------------------|

**Numer kryterium      Kryterium weryfikacji**

|   |                                               |
|---|-----------------------------------------------|
| f | omawia zasady prowadzenia dokumentacji HACCP; |
|---|-----------------------------------------------|

**Numer kryterium      Kryterium weryfikacji**

|   |                                                                  |
|---|------------------------------------------------------------------|
| g | wyznacza krytyczne punkty kontroli (CCP) i punkty kontroli (CP); |
|---|------------------------------------------------------------------|

**Numer kryterium      Kryterium weryfikacji**

|   |                         |
|---|-------------------------|
| h | uzupełnia księgę HACCP; |
|---|-------------------------|

**Numer kryterium      Kryterium weryfikacji**

|   |                                                                     |
|---|---------------------------------------------------------------------|
| i | wymienia informacje, które muszą znaleźć się na etykiecie produktu; |
|---|---------------------------------------------------------------------|

**Numer kryterium      Kryterium weryfikacji**

|   |                                        |
|---|----------------------------------------|
| j | weryfikuje zgodność etykiety z recept. |
|---|----------------------------------------|

**Numer efektu      Nazwa efektu**

|   |                                                                                                       |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Charakteryzuje przepisy prawne dotyczące jakości i bezpieczeństwa mięsa surowego i produktów mięsnych |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Kryteria weryfikacji**

**Numer kryterium      Kryterium weryfikacji**

|   |                                                                           |
|---|---------------------------------------------------------------------------|
| a | omawia zakres działania instytucji nadzorujących bezpieczeństwo żywności; |
|---|---------------------------------------------------------------------------|

**Numer kryterium      Kryterium weryfikacji**

|   |                                                                               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|
| b | wymienia aktualne przepisy i akty prawne dotyczące kontroli jakości żywności; |
|---|-------------------------------------------------------------------------------|

**Numer kryterium      Kryterium weryfikacji**

|   |                                                                                                                                        |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c | omawia obowiązujące polskie i unijne regulacje prawne dotyczące znakowania, higieny i dodatków stosowanych w procesie technologicznym. |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Numer zestawu**

|   |
|---|
| 2 |
|---|

**Poziom PRK zestawu**

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☒ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

**Nazwa zestawu**

|                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykonywanie oceny jakości mięsa i produktów mięsnych pod kątem fizykochemicznym i mikrobiologicznym |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Efekty uczenia się**

**Numer efektu      Nazwa efektu**

|   |                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------|
| 1 | Charakteryzuje surowiec mięsny oraz sposoby jego wykorzystania |
|---|----------------------------------------------------------------|

**Kryteria weryfikacji**

| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a               | omawia cechy fizykochemiczne i cechy jakości mięsa (np. pH, przewodność elektryczną, barwę, teksturę mięsa, wyciek naturalny i termiczny, skład podstawowy); |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                                        |
| b               | omawia odchylenia jakości mięsa;                                                                                                                             |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                                        |
| c               | diagnozuje odchylenia jakości mięsa w oparciu o wartości cech fizykochemicznych mięsa;                                                                       |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                                        |
| d               | wskazuje sposoby wykorzystania mięsa różnej jakości.                                                                                                         |

| Numer efektu | Nazwa efektu                                                                       |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 2            | Ocenia jakość mięsa surowego i produktów mięsnych zgodnie z obowiązującymi normami |

#### Kryteria weryfikacji

| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                                                  |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a               | omawia zasady działania aparatury pomiarowej wykorzystywanej w ocenie jakości mięsa i produktów mięsnych;                                                              |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                                                  |
| b               | omawia warunki przeprowadzenia analizy sensorycznej;                                                                                                                   |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                                                  |
| c               | dobiera aparaturę pomiarową wykorzystywaną w ocenie jakości mięsa i produktów mięsnych;                                                                                |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                                                  |
| d               | przygotowuje i oznacza próbki zgodnie z metodologią np.: pH, przewodność elektryczna, tekstura, barwa, wyciek naturalny i termiczny, skład podstawowy w oparciu o NIR; |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                                                  |
| e               | omawia sposób oceny składu podstawowego w oparciu o polskie normy;                                                                                                     |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                                                  |
| f               | ocenia wartości cech jakości mięsa w oparciu o metodologię.                                                                                                            |

| Numer efektu | Nazwa efektu                                                                |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 3            | Przeprowadza badania mikrobiologiczne mięsa surowego lub produktów mięsnych |

#### Kryteria weryfikacji

| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                  |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a               | omawia rodzaje badań mikrobiologicznych stosowanych przy kontroli mięsa surowego i produktów mięsnych; |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                  |
| b               | przygotowuje próbkę do badań mikrobiologicznych z zachowaniem dobrej praktyki laboratoryjnej;          |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                  |
| c               | wykonuje posiew;                                                                                       |

| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                  |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d               | określa ogólną liczbę drobnoustrojów oraz obecność drobnoustrojów np. E. Coli, Enterobacteriaceae, Salmonella, Listeria monocytogenes; |
| Numer kryterium | Kryterium weryfikacji                                                                                                                  |
| e               | klasyfikuje odpady laboratoryjne ze względu na poziom zagrożenia dla środowiska.                                                       |

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

☐ Brak warunków}

**Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji**

orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych lub inny dokument równoważny, zgodny z obowiązującymi przepisami prawa

**W razie potrzeby inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji**

☒ Brak warunków}

**Inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji**

**Ramowe wymagania dotyczące walidacji, w tym:**

**a) wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji**

Podczas walidacji są stosowane następujące metody:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach symulowanych,
- rozmowa z komisją (wywiad ustrukturyzowany lub swobodny)

Test teoretyczny oraz obserwacja w warunkach symulowanych mogą być połączone z rozmową z komisją (wywiadem swobodnym lub ustrukturyzowanym).

**b) wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację**

Komisja walidacyjna składa się co najmniej z dwóch osób.

Komisja musi spełnić łącznie wszystkie poniższe warunki, a każdy z członków musi spełnić minimum jeden:

- posiada wykształcenie wyższe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia lub zootechnika i rybactwo;
- doświadczenie zawodowe w pracy na stanowisku związanym z oceną lub zapewnieniem jakości w zakładzie przetwórstwa mięsnego (minimum 5 lat w ciągu ostatnich 10 lat);
- doświadczenie w przeprowadzaniu egzaminów (w tym egzaminów w szkołach branżowych lub technikach);
- doświadczenie w pracy w laboratorium mikrobiologicznym lub nauczaniu mikrobiologii.

**c) wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji**

Instytucja certyfikująca zapewnia co najmniej: - dygestorium - dyspersyjny analizator w bliskiej podczerwieni, - tekstuometr, - pH-METR, - konduktometr, - łaźnia wodna, - kolorymetr, - chłodziarko-zamrażarka laboratoryjna, - maszynka do mięsa, - wagi, - wagosuszarki; - autoklaw, cieplarka, - mikroskopy, - kamera mikroskopowa, - lampy bakteriobójcze, - wytrząsarka, - homogenizator, - komora laminarna, - liczniki kolonii bakterii, - materiały laboratoryjne (np. odczynniki, pojemniki do hodowli drobnoustrojów, worki strunowe, środki ochrony indywidualnej, podłoża agarowe, szkło laboratoryjne, ezy), - pojemniki na odpady laboratoryjne, - instrukcje obsługi aparatury pomiarowej.

**d) ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji**

Informacja o metodologii wykorzystywanej podczas walidacji jest obowiązkowo umieszczana na stronie internetowej instytucji certyfikującej.

## Zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora

Wg prognoz FAO do 2035 spożycie mięsa w skali globalnej wzrośnie o 12% (głównie tzw. "mięsa świeżego kulinarnego"). Aktualnie konsumenci nie tylko w Polsce, ale również w wymiarze globalnym coraz większą uwagę zwracają na jakość spożywanych produktów żywnościowych. Wg Andersena (2000) współczesny konsument żyje w epoce jakości i bezpieczeństwa żywności. Wraz ze wzrostem świadomości konsumenckiej wzrasta również potrzeba na systematyczną i skuteczną diagnostykę jakości mięsa i produktów mięsnych, co dodatkowo potwierdzone jest przez szereg rozporządzeń Unii Europejskiej (np. zwiększenie wymogów dotyczących etykietowania). Ponadto Firmy sektora spożywczego, w tym również mięsnego poddawane są licznym kontrolom i audytom zarówno organów urzędowych, jednostek certyfikujących, jak również audytom klientowskim. Dodatkowo od 1 stycznia 2006 roku, na podstawie rozporządzenia 852/2004 WE z 29 kwietnia 2004 roku dotyczącego higieny środków spożywczych, wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą stosować zasady systemu HACCP. Obowiązkiem prawnym od 24 marca 2021 r. została objęta również szeroko pojęta Kultura Bezpieczeństwa Żywności (KBŻ) mająca kluczowe znaczenie dla funkcjonowania każdego systemu higieny żywności.

W związku z powyższym nad wyraz istotnym elementem systemu zapewniania jakości staje się pozyskanie wykwalifikowanych specjalistów z omawianego zakresu, co obserwowane jest również w coraz większym zainteresowaniu w ich zatrudnieniu przez zakłady mięsne. Włączenie kwalifikacji przyczyni się do zwiększenia monitoringu jakości żywności bezpośrednio w zakładach przetwórstwa mięsnego będąc odpowiedzią na wyżej wspomniane zwiększenie się wymogów konsumentów względem pozyskiwanego mięsa surowego oraz przetworzonego.

Obecnie liczba publikacji naukowych z omawianego zakresu stale wzrasta, jak również i systemów jakości żywności, w tym mięsa i jego przetworów (QAFP, RedLabel, niemiecki QA, duński Danish Product Standard) oraz projekty unijne (m.in. PROW, KOWR) i inne. Obecnie oferta edukacyjna obejmuje niewiele instytucji zajmujących się kształceniem w tym zakresie (ok. 20 szkół deklaruje się jedynie jako "specjalistyczne"). Na podstawie danych zawartych w Systemie Informacji Oświatowej Ministerstwa Edukacji i Nauki w Polsce funkcjonuje 8 Techników, które kształcą w kwalifikacji SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych, oraz 135 Branżowych Szkół I stopnia w zawodzie Przetwórcy mięsa. Na podstawie danych zawartych w Systemie Informacji Oświatowej Ministerstwa Edukacji i Nauki w Polsce w roku szkolnym 2024/2025 liczba Techników, w których na kierunku Technik technologii żywności odnotowano uczniów/uczenice wyniosła 69, z czego jedynie 30 Techników w rekrutacji na rok szkolny 2024/2025 miała chętnych na ten kierunek do pierwszej klasy. Z kolei Branżowych Szkół I stopnia prowadzących kształcenie w roku szkolnym 2024/2025 na kierunku Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego było jedynie 10 z czego tylko w dwóch szkołach byli chętni uczniowie do pierwszej klasy. W zawodzie przetwórcy mięsa w roku szkolnym 2024/2025 kształcenie prowadziło 58 Branżowych Szkół I Stopnia, z czego jedynie w 13 szkołach byli chętni uczniowie i uczenice do pierwszej klasy. Należy zauważyć, że w toku wcześniejszych analiz stwierdzamy, że tendencja na tą chwilę jest spadkowa, co oznacza, że coraz mniej chętnych jest w Polsce absolwentów szkół podstawowych, zainteresowanych kształceniem w wyżej wskazanych zawodach. Należy w tym miejscu również przywołać dane jakie są wskazane w Sprawozdaniu Centralnej Komisji Egzaminacyjnej za 2024 rok z wyników egzaminów zawodowych z sesji zimowej oraz sesji letniej. Otóż wynika z nich, że w sesji egzaminacyjnej styczeń-luty do egzaminu z kwalifikacji SPC.04 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych przystąpiło do obu części (praktycznej, teoretycznej) jedynie 7 osób z czego kwalifikację uzyskało 100%. W sesji czerwiec - lipiec 2024 r. do egzaminu przystąpiło jedynie 27 osób z czego kwalifikację otrzymało 92,59%.

Do egzaminu z kwalifikacji SPC.07 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych w sesji zimowej do obu części egzaminu przystąpiło 919 uczniów/uczenic z czego kwalifikację uzyskało 81,28%. Z kolei w sesji letniej do egzaminu zawodowego w obu częściach przystąpiło 165 osób a kwalifikację uzyskało 69,70%. Do egzaminu z kwalifikacji SPC.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń w sesji zimowej nie przystąpił żaden uczeń/uczenica. W sesji letniej przystąpiło 189 uczniów/uczenic, z czego kwalifikację uzyskało 95,77%.

Należy podkreślić, że przytoczone wartości dotyczą całego kraju. To świadczy o tym, że zawód technik technologii żywności w kwalifikacji oraz zawód Przetwórcy mięsa są zawodami zdecydowanie niedocenionymi przez potencjalnych kandydatów i może rodzić to w przyszłości ryzyko niedoboru wykwalifikowanych pracowników w dziedzinie przetwórstwa mięsnego. Wprowadzenie dodatkowej kwalifikacji sektorowej, może mieć bezpośredni wpływ na zainteresowanie w szerszym zakresie absolwentów szkół podstawowych do kształcenia na tych kierunkach, z uwagi na poszerzenie ich dalszej ścieżki rozwoju, która nie będzie kończyła się na Technikum czy Branżowej Szkole I Stopnia. Będzie szansą do kontynuowania poszerzania swoich kompetencji, umiejętności oraz kwalifikacji. Włączenie niniejszej kwalifikacji pozwoli na pozyskanie specjalistów pracujących w obszarze zapewniania wysokiej jakości mięsa kulinarnego świeżego i jego przetworów, którzy potwierdzili swoją wiedzę i umiejętności wykraczające poza treści programowe w ramach kształcenia formalnego.

Źródła:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
- ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych - ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności
- ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 853/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
- Andersen H.J. (2000). What is pork quality? Quality of meat and fat in pigs is affected by genetics and nutrition, EAPP, 100, s. 15-26; Zürich, Switzerland.

## Podobieństwa i różnice w odniesieniu do kwalifikacji o zbliżonym charakterze, w szczególności kwalifikacji włączonych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Żadna z kwalifikacji nadawanych poza systemami oświaty i szkolnictwa wyższego włączonych do ZSK nie posiada wspólnych

zestawów efektów uczenia się.

Niniejsza kwalifikacja może wskazywać na podobieństwa w zakresie efektów uczenia się z kwalifikacją branżową SPC.07

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych. Jednak, w odróżnieniu od branżowej, odnosi się ona bezpośrednio do mięsa i produktów mięsnych.

Część zestawów efektów uczenia się może być osiągana w toku studiów w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia oraz zootechnika i rybactwo. Jednak osiąganie efektów uczenia się zdefiniowanych dla niniejszej kwalifikacji w toku studiów uwarunkowane jest doбором treści kształcenia przez poszczególne uczelnie.

**Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy**

☒ Kwalifikacja może być przydatna dla uczniów szkół branżowych lub techników kształcących się w określonych zawodach}

**Wskaż zawody szkolnictwa branżowego, z którymi związana jest kwalifikacja**

Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego - spożywcza (SPC), Przetwórca mięsa - spożywcza (SPC), Technik technologii żywności - spożywcza (SPC)

**Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy**

☐ Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów uczenia się z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego}

**Wskaż „dodatkowe umiejętności zawodowe” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego zawierające wspólne lub zbliżone zestawy efektów uczenia się**

**Inne przesłanki potwierdzające zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora**

Technolog i specjalista do spraw diagnostyki jakości mięsa to dwie różne kompetencje. Stąd istnieje potrzeba określenia kompetencji specjalisty, który nie występuje w kształceniu formalnym. Zawarte w kwalifikacji efekty uczenia się są dobrane pod kątem zapotrzebowania rynkowego pracodawców oraz wyposażenia laboratoriów w zakładach przetwórstwa mięsnego. Wiedza i umiejętności potwierdzane w trakcie walidacji są osiągalne dla osób bez specjalistycznego wykształcenia. Dzięki temu nie ma konieczności określania warunków wstępnych do przystąpienia do walidacji np. w postaci posiadania kwalifikacji związanych z produkcją i przetwórstwem żywności.

**Okres ważności certyfikatu kwalifikacji**

Bezterminowo

**Warunki przedłużenia ważności certyfikatu**

**Kod Międzynarodowej Standardowej Klasyfikacji Edukacji (ISCED)**

0721 - Przetwórstwo żywności

**Kod PKD wg klasyfikacji 2025**

71.20.A - Badania i analizy związane z jakością żywności

**Kod PKD wg klasyfikacji 2007**

**Minister właściwy wskazany przez wnioskodawcę**

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**Minister właściwy rozpatrujący wniosek**

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**W razie potrzeby, uzasadnienie wskazania ministra właściwego przez wnioskodawcę****Wnioskodawca**

Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego

**Dane podmiotu****Ulica**

Solec

**Numer budynku**

18

**Numer lokalu**

U51

**Kod pocztowy**

00-410

**Miejscowość**

Warszawa

**Numer NIP**

7010033996

**Numer KRS, o ile został nadany**

0000246895

**Numer identyfikacyjny w przypadku osoby zagranicznej**

Imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentowania podmiotu

**Imię**

**Nazwisko**

**E-mail osoby składającej wniosek**

Osoba do kontaktu w sprawie wniosku

Należy wskazać dane kontaktowe osoby, do której będą mogli zwracać się pracownicy ministerstwa rozpatrującego wniosek, np. w przypadku potrzeby dyskusji o treści opisu kwalifikacji.

**Imię**

**Nazwisko**

**E-mail**

**Numer telefonu**

**Klauzula RODO**



Oświadczam, że jestem uprawniony/a do przekazywania IBE PIB danych osobowych osób trzecich (pracowników, współpracowników, ekspertów) oraz zobowiązuję się spełnić względem tych osób obowiązek informacyjny IBE PIB, którego treść dostępna jest w Klauzuli informacyjnej ([https://cas.kwalifikacje.gov.pl/klauzula\\_informacyjna.pdf](https://cas.kwalifikacje.gov.pl/klauzula_informacyjna.pdf))

#### Załączniki do wniosku

##### Załączniki

PLIK: STATUT UPEMI.pdf

##### Typ załącznika

Statut

##### Załączniki

PLIK: Porozumienie BCU\_UPMI .pdf

##### Typ załącznika

Inne

#### Załączniki dot. procedowania wniosku

#### Zaznacz, o ile dotyczy

- ☒ Oświadczam, iż podmiot składający wniosek jest organem prowadzącym Branżowe Centrum Umiejętności, o którym mowa w art. 4 pkt 30a ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe, lub jest stroną porozumienia, o którym mowa w art. 8 ust. 3a ustawy – Prawo oświatowe.}

**Należy podać nr wpisu BCU w Rejestrze Szkół i Placówek Oświatowych (RSPO) w systemie SIO oraz nazwę, dziedzinę i adres Branżowego Centrum Umiejętności, dla którego podmiot składający wniosek jest organem prowadzącym lub jest stroną porozumienia**

RSPO 483794 Branżowe Centrum Umiejętności Dziedzina Przetwórstwo Mięsa adres: ul. Parkowa 1, 08-300 Sokołów Podlaski

#### Zaznacz właściwe:

- ☐ Wnioskodawca jest organem prowadzącym ww. Branżowe Centrum Umiejętności}
- ☒ Wnioskodawca jest stroną porozumienia dla ww. Branżowego Centrum Umiejętności – w takim przypadku do wniosku należy załączyć skan porozumienia z danym BCU}

#### Oświadczenie

- ☒ Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji sektorowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia}