

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

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)

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 mleka i jego przetworów w warunkach produkcyjnych w zakładzie. Samodzielnie przygotowuje i opisuje, ocenia i bada próbki mleka i jego przetworów pod kątem parametrów fizykochemicznych oraz organoleptycznych. 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 mleczarskiego, które chcą potwierdzić i rozszerzyć swoje kompetencje,
- osoby zainteresowane przekwalifikowaniem.

Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w zakładach przetwórstwa mleczarskiego.

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

Objętość kwalifikacji [w godz.]

120

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację jest przygotowana do diagnozowania jakości mleka i jego przetworów w warunkach produkcyjnych w zakładzie. Samodzielnie przygotowuje i opisuje, ocenia i bada próbki mleka i jego przetworów pod kątem parametrów fizykochemicznych oraz organoleptycznych. 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 zapewnienia jakości, bezpieczeństwa i przepisów prawa obowiązujących przy produkcji surowców i produktów spożywczych

Efekty uczenia się

Numer efektu

Nazwa efektu

1

Charakteryzuje zasady zapewnienia jakości i bezpieczeństwa surowców i produktów mleczarskich

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 mleczarskich,

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
c	opisuje dobre praktyki produkcyjne (GMP),
d	opisuje dobre praktyki higieniczne (GHP),
e	omawia zasady prowadzenia dokumentacji HACCP,
f	wyznacza krytyczne punkty kontroli (CCP) i punkty kontroli (CP),
g	uzupełnia księgę HACCP,
h	wymienia informacje, które muszą znaleźć się na etykiecie produktu,
i	weryfikuje zgodność etykiety z recepturą i wymaganiami prawa.

Numer efektu	Nazwa efektu
2	Charakteryzuje przepisy prawne dotyczące jakości i bezpieczeństwa surowców i produktów mleczarskich

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium	Kryterium weryfikacji
a	omawia zakres działania instytucji nadzorujących bezpieczeństwo żywności,
b	wymienia aktualne przepisy i akty prawne dotyczące kontroli jakości żywności,
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 mleka i produktów mlecznych pod kątem organoleptycznym, fizykochemicznym

Efekty uczenia się

Numer efektu	Nazwa efektu
1	Charakteryzuje mleko surowe oraz sposoby jego wykorzystania

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	określa warunki przyjęcia mleka surowego do skupu,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wymienia metody badań jakości mleka surowego,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	omawia cechy organoleptyczne i sensoryczne, fizykochemiczne i jakości mleka,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	omawia odchylenia jakości mleka,
---	----------------------------------

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e	diagnozuje odchylenia jakości mleka w oparciu o wartości cech fizykochemicznych i organoleptycznych,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

f	wskazuje sposoby wykorzystania mleka lub produktów ubocznych powstających w procesie przetwórczym,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

g	omawia sposoby postępowania z surowcem lub produktem mlecznym niespełniającym norm.
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

2	Planuje proces oceny jakości mleka surowego i produktów mlecznych
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	dobiera środki ochrony indywidualnej do wykonywania oceny jakości mleka surowego i jego przetworów,
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	dobiera metody pomiarowe stosowane w badaniach laboratoryjnych mleka i jego przetworów.
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

3	Ocenia jakość mleka surowego i produktów mlecznych zgodnie z obowiązującymi normami
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	omawia zasady działania aparatury pomiarowej wykorzystywanej w ocenie jakości mleka i produktów mlecznych,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	omawia warunki przeprowadzenia analizy organoleptycznej,
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	
---	--

dobiera aparaturę pomiarową wykorzystywaną w ocenie jakości mleka i produktów mlecznych,

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d przygotowuje próbki zgodnie z metodologią,

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

e wykonuje badanie przygotowanych próbek np.: ocena sensoryczna, temperatura, gęstość, punkt zamarzania, kwasowość czynna, kwasowość bierna, barwa, tekstura, skład podstawowy mleka, próba alkoholowa pojedyncza lub wzmocniona lub/i badanie zawartości laktozy w mleku za pomocą polarymetru,

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

f ocenia wartości cech jakości mleka lub produktów mlecznych w oparciu o metodologię i normy.

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 człowieka,
- doświadczenie zawodowe w pracy na stanowisku związanym z oceną i zapewnieniem jakości przetwórstwa mleczarskiego (minimum 3 lata w ciągu ostatnich 10 lat),
- doświadczenie w przeprowadzaniu egzaminów (w tym egzaminów w szkołach branżowych lub technikach).

a) wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego

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

Część teoretyczna walidacji prowadzona jest w formie stacjonarnej.

Instytucja Certyfikująca zapewnia dostęp do:

- warunki do przeprowadzenia części teoretycznej walidacji t.j. pracownia komputerowa wraz z oprogramowaniem pozwalającym na przeprowadzenie części testowej w formie online.

Instytucja certyfikująca zapewnia co najmniej:

- milkoscan,
- krioskop,
- pH-METR,
- chłodziarko-zamrażarka laboratoryjna,
- chłodziarka do mleka,
- wagi,
- wagosuszarki,
- cieplarka,
- laktodensyometr,
- materiały i drobny sprzęt laboratoryjny (np. odczynniki, środki ochrony indywidualnej, szkło laboratoryjne, termometr, pipety, probówki, szkiełka zegarkowe)
- pojemniki na odpady laboratoryjne,
- instrukcje obsługi aparatury pomiarowej,
- polarymetr,
- normy,
- boksy do oceny sensorycznej.

d) ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji

Nie dotyczy

Zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora

Sektor mleczarski w Polsce, podobnie jak inne sektory gospodarki, stoi w obliczu dynamicznych zmian, które wpływają na zapotrzebowanie na pracowników. Szczególnie cenieni są pracownicy posiadający umiejętności kierunkowe, podstawy teoretyczne jak i praktyczne. Obserwowany jest dynamiczny wzrost zapotrzebowania na specjalistów, laborantów, kontrolerów jakości. Zapotrzebowanie na wykwalifikowanych pracowników- laborantów jest wysokie, i rok do roku rośnie. Wynika to z coraz większych wymagań odbiorców co do jakości i powtarzalności wytwarzanych produktów. Aktualnie na stronach z Urzędu pracy na 33 oferty zatrudnienia w mleczarstwie, aż 15% ogłoszeń dotyczy chęci zatrudnienia laboranta - dane:

www.pracuj.pl/praca/mleczarska/; Liczba absolwentów szkół kierunkowych maleje z roku na rok. Na przykładzie Uniwersytetu Warmińskiego Mazurskiego w Olsztynie: liczba absolwentów pierwszego stopnia Technologii żywności i żywienie człowieka spada w 2014 roku wynosiła 114, w 2018 r. była to liczba 81, natomiast w 2022 r. tylko 58 absolwentów czterech specjalnościach:

Technologia mięsa; Technologia mleczarska; Technologia produktów roślinnych; Żywnienie człowieka. Liczba absolwentów z wyższym wykształceniem kierunkowym zmniejsza się rok do roku. Zmniejsza się również liczba absolwentów, którzy decydują się po pierwszym stopniu studiów podejmują edukację na drugim stopniu. Przykładowo w 2014 roku 81,8% absolwentów I stopnia podjęło studia II stopnia, z czego 79,8% je ukończyło, w 2022 roku tylko 62,1% absolwentów I stopnia zdecydowała się na kontynuację nauki na drugim stopniu, z czego 44,9% ukończyło studia magisterskie. Ryzyko bezrobocia w pierwszym roku po obronie po ukończeniu I stopnia Studiów Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka w 2014 roku wynosiło : 6,5% i do 2019 roku malała wyniosła 0,9% źródło"<https://kierunki-studiow.dlamaturzysty.info/>".

Spżycie mleka i przetworów mlecznych w Polsce wzrasta. W 2023 r. w Polsce wzrosło bilansowe spżycie mleka krowiego (276 litrów/1 mieszk.) i masła (5,9 kg/1 mieszk.) - źródło: "Biuro Analiz i Strategii Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa nr42/2024". Po okresie spadku w latach 2000-2005, spżycie mleka w Polsce systematycznie rośnie, co jest widoczne w danych z lat 2006-2023 - źródło"<https://poradnikhandlowca.com.pl/artykuly/gus-spozycie-mleka-na-przestrzeni-blisko-25-lat/>". W Polsce odnotowuje się wzrost spżycia oraz produkcji mleka. W 2023 roku krajowa produkcja mleka wyniosła ponad 15 miliardów litrów, co oznacza wzrost o 2,2% w porównaniu z rokiem poprzednim. Polska zajmuje szóste miejsce wśród producentów mleka w UE, z udziałem

około 8,4% w unijnej produkcji - źródło:<https://stat.gov.pl/wyszukiwarka/?query=tag:mleko+krowie#:~:text=4.&text=13.09.2021%20%2D%20W%202020%20r,%2C9%20mln%20sztuk%2C%20tj.> W 2024 roku polskie mleczarnie skupiły 13 067,0 milionów litrów mleka, co oznacza wzrost o 3,8% w porównaniu do 2023 roku- źródło <https://www.agropolska.pl/produkcja-zwierzece/bydlo/ile-mleka-skupily-mleczarnie-w-polsce-w-2024-roku,2483.html> Jak podaje portal: <https://polskarolna.pl/kto-bedzie-pracowal-w-mleczarstwie,3,8,12,8,8476.html> młodzi ludzie niechętnie chcą podejmować pracę w mleczarstwie. "Podczas X Euroforum Polskiego Mleczarstwa Torsten Sach, prezydent Niemieckiego Związku Mleczarzy, zaprezentował projekt UE pt. Przyszłość kształcenia kadr dla europejskiego mleczarstwa. Prowadzenie takiego programu wskazuje, że problemy z kadrą i jej kształceniem nie są bolączką jedynie polskiego sektora mleczarskiego."

Dla pracodawców z branży mleczarskiej jest to szansa na większą możliwość zatrudniania wykwalifikowanych i pracowników, co przekłada się na jakość produkowanej żywności a co za tym idzie większą konkurencyjność na rynku pracy. Takie przygotowanie umożliwi przyspieszenie wdrażania nowego pracownika a dla obecnie zatrudnionych otworzy ścieżkę kariery. Na stanowiskach specjalistycznych w branży mleczarskiej w większości pracuje kadra z wieloletnim doświadczeniem, która z czasem będzie wymagała zastąpienia i konieczne jest zatrudnianie nowych pracowników, którzy przejmą wiedzę od już doświadczonych.

Komisja Europejska przewiduje, że do 2035 r. pogłowię krów spadnie średnio o około 1% rocznie. Wydajność jednostkowa wzrośnie natomiast o 0,9% rocznie, lecz mimo tego produkcja mleka będzie obniżała się o ok. 0,2% rocznie. Polska, dzięki swojej efektywności, ma być głównym motorem wzrostu produkcji mleka w UE.

Polska ma realne szanse na bycie kluczowym graczem w unijnej branży mleczarskiej dzięki efektywności, rosnącemu eksportowi i innowacjom. Jednak, aby utrzymać tę pozycję do 2034/2035, sektor musi sprostać wyzwaniom związanym z kosztami produkcji, regulacjami unijnymi i zmianami demograficznymi a także dostateczną wykwalifikowaną kadrą.

Biorąc pod uwagę powyższe konieczne jest szybkie działanie oraz zapewnienie możliwości potwierdzania wiedzy specjalistycznej przez różne grupy wiekowe. Zapotrzebowanie na pracowników w sektorze spożywczym rośnie. Włączenie niniejszej kwalifikacji pozwoli na zwiększenie dostępności osób posiadających pożądaną wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne, a także pozwoli na przekwalifikowanie pracowników, którzy nie mogą znaleźć zatrudnienia w swoim zawodzie.

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.

Zbliżone efekty uczenia się do efektów zawartych w zestawie Wiedza z zakresu zapewniania jakości, bezpieczeństwa i przepisów prawa obowiązujących przy produkcji surowców i produktów mleczarskich, znajdują się w kwalifikacji Farmerskie wyrobienie serów i innych produktów z mleka – Serowar Farmerski w zestawie efektów uczenia się (Ochrona prawna produkcji farmerskiej wyrobów z mleka). Jednak jest to zestaw koncentrujący się na zagadnieniach potrzebnych osobie zajmującej się farmerską produkcją wyrobów z mleka, a nie wyspecjalizowanej w ocenie jakości i bezpieczeństwa mleka i produktów mlecznych w zakładach przetwórstwa mleczarskiego.

Wspólnym efektem uczenia się w kwalifikacji SPC.06 przy punkcie 5 nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich, porównując do niniejszej kwalifikacji, występują niżej wymienione podobieństwa:

- rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa żywności w procesach produkcji wyrobów mleczarskich, np. fizyczne, fizykochemiczne, chemiczne, biologiczne,
- stosuje zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w procesach produkcji wyrobów mleczarskich, np. (GMP - Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygienic Practice), analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), systemy zarządzania jakością i środowiskiem zgodne z normami ISO, Kompleksowe Zarządzanie Jakością (TQM) – lecz nie jest uwzględniony TQM.

Różnią się natomiast w zakresie poniższych zagadnień:

- dobiera parametry procesów produkcji wyrobów mleczarskich w zakresie zgodności z systemami zapewnienia jakości, np. dokumentacją HACCP,
- kontroluje i zapisuje parametry technologiczne CP i CCP w procesach produkcji wyrobów mleczarskich,
- ocenia wyniki monitorowanych parametrów w procesie produkcji wyrobów mleczarskich w zakresie zgodności z systemami zapewnienia jakości.

W kwalifikacji SPC.06 efekty uczenia się odnoszą się do opisywania i wykonywania czynności związanych z oceną organoleptyczną i badaniem fizykochemicznym dodatków do żywności, materiałów pomocniczych półproduktów oraz wyrobów mleczarskich. Jednak jest to zestaw koncentrujący się na zagadnieniach potrzebnych osobie zajmującej się produkcją wyrobów z mleka, a nie wyspecjalizowanej w ocenie jakości.

Część zestawów efektów uczenia się może być osiągnięta w toku studiów w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia. Jednak osiągnięcie 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

Technik przetwórstwa mleczarskiego - 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

Niniejsza kwalifikacja jest odpowiedzią na potrzeby branży mleczarskiej. Brak fachowej wiedzy technologicznej i umiejętności praktycznych powoduje utrudnione pozyskiwanie nowych pracowników przez zakłady przetwórstwa mleczarskiego. Analiza rynku pracy w branży mleczarskiej pokazuje deficyt osób, które będą potrafiły dokonać właściwych badań surowca oraz produktów mleczarskich z zachowaniem wszystkich obowiązujących wymogów. Niezbędna jest znajomość norm i procedur a także praktyczna znajomość właściwego przeprowadzania analiz. Niniejsza kwalifikacja zawiera efekty uczenia się pozwalające na potwierdzenie wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej na stanowiskach związanych z zapewnianiem jakości i bezpieczeństwa w sektorze mleczarskim.

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

Polska Izba Mleka

Dane wnioskodawcy (dane uzupełniane automatycznie z bazy ZRK)

Należy zweryfikować poprawność i aktualność wczytanych danych z bazy ZRK. Jeżeli dane wymagają aktualizacji należy przed złożeniem wniosku skontaktować się z pracownikami ZRK w celu ich aktualizacji.

Ulica

Mickiewicza

Numer budynku

7

Numer lokalu

23

Kod pocztowy

15-213

Miejscowość

Białystok

Numer NIP

5423085199

Numer KRS, o ile został nadany

0000307577

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)

Załączniki do wniosku

Załącznik

PLIK: Statut tekst jednolity uwzględniający zmiany.pdf

Typ załącznika

Statut

Załącznik

PLIK: Porozumienie.pdf

Typ załącznika

Inne

Załączniki dot. procedowania wniosku

Branżowe Centrum Umiejętności - 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 484993 BRANŻOWE CENTRUM UMIEJĘTNOŚCI W DZIEDZINIE PRZETWÓRSTWO MLECZARSKIE W WYSOKIEM MAZOWIECKIEM ul. Jagiellońska 4, 18-200 Wysokie Mazowieckie

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}