

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

(nazwa ministerstwa przeprowadzającego konsultacje)

## Formularz podsumowania konsultacji z zainteresowanymi środowiskami

przeprowadzonych na podstawie art. 19 ust. 1 ustawy o ZSK

<b>Nazwa kwalifikacji</b>	<b>„Przygotowanie i produkcja wędlin metodami tradycyjnymi”</b>
<b>Nazwa podmiotu, który złożył wniosek</b>	<b>Agencja Promocji Pracy i Reklamy „Wschód” Grzegorz Górnik</b>
<b>Czas trwania konsultacji</b>	4-22 lipca 2019
<b>Liczba podmiotów, które wzięły udział w konsultacjach</b>	6
<b>Liczba głosów aprobujących wniosek</b>	4
<b>Liczba głosów negujących wniosek</b>	1
<b>Liczba głosów niejednoznacznych</b>	1

## Zestawienie uwag do wybranych pól wniosku

Lp.	Wybrane pole wniosku	Liczba uwag	Autorzy uwag
1.	Nazwa kwalifikacji Skrót nazwy	3	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Uniwersytet Warmińsko Mazurski w Olsztynie
2.	Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji	4	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Uniwersytet Warmińsko Mazurski w Olsztynie
3.	Wymagane kwalifikacje poprzedzające	-	
4.	W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji	1	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
5.	Zapotrzebowanie na kwalifikację	7	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno - Spożywczego im. prof. Waclawa Dąbrowskiego Uniwersytet Warmińsko Mazurski w Olsztynie
6.	Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się	2	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno - Spożywczego im. prof. Waclawa Dąbrowskiego
7.	Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji	2	Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

8.	Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację	6	Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno - Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego
9.	Opis efektów uczenia się, obejmujący syntetyczną charakterystykę efektów uczenia się, zestawy efektów uczenia się, poszczególne efekty uczenia się w zestawach wraz z kryteriami weryfikacji ich osiągnięcia	6	Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

## Odniesienie się do zgłoszonych uwag

Wniosek o włączenie kwalifikacji rynkowej pn. „Przygotowanie i produkcja wędlin metodami tradycyjnymi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji skierowano w ramach konsultacji środowiskowych do 30 podmiotów. Odpowiedzi udzieliło 6 podmiotów publicznych.

Cztery spośród nich zaaprobowaly potrzebę dalszej pracy nad kwalifikacją (szkoły wyższe oraz Państwowy Instytut Weterynaryjny - Państwowy Instytut Badawczy w Puławach), jeden (Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno – Spożywczego) uznał dalszą pracę nad wnioskiem za nieuzasadnioną, jeden (Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny) nie zgłosił żadnej opinii.

Zgłoszono szereg ogólnych i szczegółowych uwag do wniosku, dotyczących prawie wszystkich elementów wniosku: nazwy kwalifikacji, grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji, zapotrzebowanie na kwalifikację, odniesienia do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazania kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się, wymagań dotyczących walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację czy opisu efektów uczenia się.

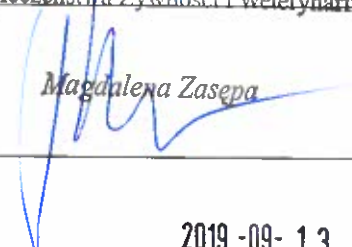
Uwagi dotyczyły m.in. ogólności i małej precyzji w opisie charakterystyki kwalifikacji, zawężenia grup osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji, argumentacji dotyczącej zapotrzebowania na kwalifikację i nieuwzględnienia odniesień do kontrolowania zagrożeń żywności związanych z tradycyjnymi metodami produkcji (m.in. zagrożenia związane z WWA, wyższym ryzykiem występowania zagrożeń mikrobiologicznych itp.). Wskazano na nieuzasadnione stosowanie terminologii potocznej i niespójności w obrębie dokumentu. Wskazano na konieczność określenia zasad dokumentowania efektów uczenia, gdyż zgodnie z argumentacją opiniującego, brak tych zasad może uniemożliwić obiektywną weryfikację efektów przez różne komisje i gremia. Ponadto w opinii środowiska zgłoszono zbyt wąski zakres efektów uczenia się. Środowisko zaproponowało również uzupełnienia do brzmienia wniosku.

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno – Spożywczego negatywnie odniósł się do potrzeby dalszej pracy nad wnioskiem, uzasadniając tę opinię szeregiem uwag wskazujących na wątpliwości dotyczące wymagań dotyczących walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację czy zbyt małym zakresem efektów uczenia się w przypadku przetwarzania mięsa. Instytut stwierdził, że „W związku, że istnieje już kwalifikacja „Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych” T.5, oraz w związku, że nie jest możliwe w naszym przekonaniu rzetelne ustalenie kompetencji osób i ich weryfikacja dla kwalifikacji „Przygotowanie i produkcja wędlin metodami tradycyjnymi” uważamy jej opracowanie za nieuzasadnione.”.

Wnioskodawca w odpowiedzi na przekazane uwagi przedstawił poprawiony wniosek. W odniesieniu do większości uwag, szczególnie dotyczących zwiększenia precyzji opisu elementów wniosku lub rozszerzenia obszaru objętego projektowaną kwalifikacją rynkową, wnioskodawca przyjął stanowisko negatywne. Podmiot wnioskujący uzasadnił swoją pozycję potrzebą stworzenia kwalifikacji, która będzie zawierała możliwie podstawowe, nierozbudowane wymagania w wąskim zakresie działalności co ma umożliwić elastyczne i sprawne przekwalifikowywanie się pracowników branży spożywczej i uzyskanie przez nich nowych możliwości podjęcia pracy.

Pełne uwagi ww. instytucji zostały załączone do niniejszego podsumowania.

DYREKTOR DEPARTAMENTU  
Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii

Podpis osoby odpowiedzialnej za przygotowanie podsumowania	
Data	2019 -09- 13

### Załączniki:

1. Formularze uzyskane w trakcie przeprowadzanych konsultacji wniosku.