

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji*

Przygotowanie i produkcja wędlin metodami tradycyjnymi

Skrót nazwy

Wędliniarz

Rodzaj kwalifikacji*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji*

3

Krótką charakterystyka kwalifikacji, obejmująca informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i produkcja wędlin metodami tradycyjnymi” produkuje wędliny w oparciu o receptury których źródło stanowią przekazy z pokolenia na pokolenie o terminie co najmniej 30 letnim, a o jakości tych wędlin decydują wyjątkowe cechy i właściwości świadczące o stosowaniu oryginalnych składników wyrobu oraz metod produkcji takich samych jak pierwotnie stosowano, będące jednocześnie elementem dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz będące składnikiem tożsamości społeczności lokalnej. Produkuje wędliny w wymiarze ograniczonym tylko dla potrzeb związanych z wewnętrzną ofertą firmy np: w zakładach żywienia zbiorowego dla potrzeb wynikających z menu Głównym celem osoby posiadającej kwalifikację jest prawidłowa produkcja wędlin określona wewnętrznym zapotrzebowaniem w oparciu o skład i surowce (receptura). Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Osoba przygotowując i produkując wędliny może być objęta nadzorem merytorycznym np: (w restauracji będzie to szef kuchni lub szef gastronomii) który posiada pełną wiedzę i kompetencje wynikające z ogólnych przepisów w odniesieniu do żywności potwierdzoną odpowiednim certyfikatem lub zaświadczeniem. Lub sama jeżeli posiada takie uprawnienia. Osoba zna przepisy odnoszące się do znakowania żywności, stosuje odpowiednie przepisy do prowadzonego działania jakim jest przygotowanie i produkcja wędlin metodą tradycyjną z zakresu prawa żywnościowego, a w szczególności przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego mające zastosowanie do produkcji wędlin. Stosuje tradycyjne przepisy kuchni staropolskiej, polskiej oraz międzynarodowej. Rozpoznaje klasy różnych mięs służących do produkcji przetworów mięsnych oraz tłuszczowych. Stosuje materiały pomocnicze, w tym różne rodzaje osłonek. W czasie pracy wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane przy produkcji wyrobów mięsnych i tłuszczowych. Orientacyjny

koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji wynosi 2400 zł brutto.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]*

130

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji*

Grupy osób, które mogą być szczególnie zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji:
„Przygotowanie i produkcja wędlin metodami tradycyjnymi” ● absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; ● osoby posiadające kompetencje w zakresie przygotowania wędlin tradycyjnych i chcące je potwierdzić uzyskując certyfikat; ● osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp. ● osoby prowadzące działalność turystyczną na obszarach wiejskich

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Brak

Lista

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

Brak

Zapotrzebowanie na kwalifikację*

Wraz z rozwojem ekonomicznym społeczeństwa wyraźnie zarysowują się tendencje zmiany nawyków żywieniowych konsumentów, z roku na rok przywiązują oni coraz większą wagę do jakości kupowanej żywności. Jakość produktu to kluczowy czynnik brany pod uwagę przy podejmowaniu decyzji nabywczych. Żywność tradycyjna i ekologiczna staje się coraz bardziej popularna nie tylko w dużych miastach, ale również i w mniejszych miejscowościach. Silnie zarysowuje się również trend kupowania produktów z tak zwaną czystą etykietą, gdzie dodatki do żywności postrzegane przez konsumentów jako zbędne lub wręcz groźne dla zdrowia, są zastępowane naturalnymi dodatkami lub eliminowane poprzez zastosowanie nowoczesnych procesów produkcyjnych. Jednocześnie wiele z obecnych na rynku tzw. wędlin tradycyjnych w rzeczywistości nie spełnia wymogów stawianych tego typu produktom. Przykładowo, badania prowadzone na przełomie 2016 i 2017 roku na terenie województwa lubelskiego przez Inspekcję Handlową w Lublinie wykazały znaczące nieprawidłowości w produkcji wędlin i produktów mięsnych reklamowanych jako „tradycyjne”, „domowe” czy „wiejskie”. 26 partii z 32 przebadanych wykazały obecność substancji chemicznych, które w żaden sposób nie mogą być związane z produktem reklamowanym jako tradycyjny. Należy zauważyć, że wędliny tradycyjne są chętnie wykorzystywane w czasie uroczystości rodzinnych oraz w zakładach żywienia zbiorowego tworzących swoim wystrojem oraz oferowanymi potrawami staropolską atmosferę. Kwalifikacja „Przygotowanie i produkcja wędlin metodą tradycyjną” jest odpowiedzią na trendy żywieniowe Polaków oraz zapotrzebowanie rynku. Dane statystyczne GUS nie podają szczegółowo informacji o liczbie placówek prowadzących działalność z zakresu kwalifikacji. Jednakże przy założeniu, że liczba nowych placówek gastronomicznych w Polsce wynosi obecnie niemal 70 000 i wciąż rośnie, to zapotrzebowanie na kwalifikację „Przygotowanie i produkcja wędlin metodą tradycyjną” jest widoczna nawet przy założeniu, że skorzysta z niej co dwudziesty punkt gastronomiczny (co najmniej na poziomie 3500 lokali). Kwalifikacja „Przygotowanie i produkcja wędlin metodą tradycyjną” jest odpowiedzią wynikającą z stale rosnącego popytu rynku na

wysoko wykwalifikowanych pracowników specjalizujących się w tworzeniu nowego produktu. Osoba posiadająca kwalifikację posiada umiejętności pozwalające na produkcję wędlin w zakresie potrzeb wewnętrznych firmy gastronomicznej tj: restauracja, karczma , zajazd itp.

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się*

Kwalifikacja „Przygotowanie i produkcja wędlin metodą tradycyjną” jest zbliżona do kwalifikacji „Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych” T.5, jednak zauważalny jest szereg różnic pomiędzy tymi kwalifikacjami. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i produkcja wędlin metodą tradycyjnych” wykonuje wędliny metodą tradycyjną z użyciem dodatków (przypraw do żywności) naturalnych i ekologicznych. W trakcie produkcji stosuje w stopniu ograniczonym metody technologii przetwórczych. Osoba posiadając kwalifikację nie dokonuje rozbioru i wykrawania mięs inaczej niż osoba posiadająca kwalifikację T.5. Kwalifikacja „Przygotowanie i produkcja wędlin metodą tradycyjną” nie zawiera również wszystkich efektów uczenia się opisanych w zestawie „Magazynowanie i przygotowanie przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji” dla kwalifikacji „Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych”. tj: – obsługa urządzeń i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w pomieszczeniach chłodniach i zamrażalnicach; – dobór metody i techniki rozmrażania mięsa; – obsługa urządzeń stosowanych do konfekcjonowania mięsa; – prowadzi dokumentację dotyczącą magazynowania i konfekcjonowania mięsa.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie wędlin tradycyjnych” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również w zakładach mięsnych jedno- i wielo-oddziałowych, w zakładach o pełnych profilach produkcyjnych, w zakładach garmażeryjnych oraz sklepach. . Może też prowadzić własną działalność gospodarczą związaną z przetwórstwem mięsa pod nadzorem merytorycznym wykwalifikowanej osoby lub sama jeżeli posiada takie uprawnienia. Ponadto osoba posiadająca kwalifikację może być zatrudniona przy obsłudze punktu lub stoiska przygotowania i serwowania wędlin tradycyjnych podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację*

1. Etap weryfikacji 1.1. Metody Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się następujące metody: - test teoretyczny; - obserwacja w warunkach rzeczywistych lub symulowanych (w miejscu pracy) połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją); - analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją). Pierwszym etapem weryfikacji jest test teoretyczny lub analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją). Całość lub część efektów uczenia się może być sprawdzona za pomocą metody analizy dowodów i deklaracji. Każdorazowo metoda analizy dowodów i deklaracji musi być połączona z wywiadem swobodnym. Do dopuszczalnych dowodów zalicza się np.: Zaświadczenie ukończenia branżowego kursu akredytowanego lub kwalifikacyjnego , potwierdzonego Świadectwem Czeladniczym lub Mistrzowskim, potwierdzenie udziału jako finalista lub juror w konkursach o zasięgu min. ogólnopolskim organizowanych przez szkoły, stowarzyszenia i firmy branżowe, potwierdzone wprowadzenie branżowych rozwiązań nowatorskich opartych na usługach doradczych lub stażach zawodowych w innych placówkach tej samej branży. Drugi etap weryfikacji obejmuje zadanie praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji. Obserwacja w miejscu pracy lub obserwacja w warunkach symulowanych musi być każdorazowo połączona z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany). W zależności od warunków wyposażenia stanowiska pracy do walidacji w czasie rozmowy z komisją stosowana

jest metoda wywiadu swobodnego lub metoda wywiadu ustrukturyzowanego. 1.2.Zasoby kadrowe Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków. Członkowie komisji muszą spełniać warunki: - co najmniej jeden posiada 10-letnie doświadczenie w branży przetwórstwa mięsnego, w tym udokumentowane minimum 2-letnie doświadczenie na stanowisku pracy: wędliniarz - co najmniej jeden posiada udokumentowane minimum 5-letnie doświadczenie w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych z branży przetwórstwa mięsnego. 1.3.Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne W pierwszej części weryfikacji za pomocą testu teoretycznego lub rozmowy z komisją sprawdzany jest zestaw efektów uczenia się 1. Pozytywne przejście części pierwszej dopuszcza do części praktycznej, w której za pomocą metody obserwacji w warunkach symulowanych lub obserwacji w warunkach rzeczywistych sprawdzane są umiejętności praktyczne kandydata. Metody obserwacji mogą być połączone z wywiadem swobodnym. Instytucja prowadząca walidację zapewnia: - salę do przeprowadzenia części teoretycznej weryfikacji; - warunki do przeprowadzenia weryfikacji metodą obserwacji w warunkach symulowanych, w tym: ● dostęp do komputera z Internetem i specjalistycznym oprogramowaniem stosowanym w zakładach przetwórstwa mięsnego i wyrobu wędlin, ● sprzęt i narzędzia; 2.Etapy identyfikowania i dokumentowania Nie określa się wymagań dot. etapów identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

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

Sektorowa Rama Kwalifikacji w Turystyce – podrama gastronomia – PRK 3

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się*

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie wędlin tradycyjnych” zajmuje się planowaniem, przygotowaniem oraz wyrobem wędlin i przetworów tradycyjnych. W trakcie pracy dokonuje wyboru surowców oraz przygotowania ich do produkcji wyrobów tradycyjnych. Stosuje różne metody obróbki cieplnej w celu uzyskania pożądanego efektu smakowego, wizualnego oraz określonej trwałości. Używa sprzętu do przygotowania półproduktów oraz produktów końcowych, w tym urządzeń do rozdrabniania, mieszania, nadziewania, wędzenia i parzenia. Nadzoruje magazynowanie surowców, półproduktów i wędlin. W swojej pracy przestrzega zasad dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej, HACCP, bhp oraz p-poż.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji*

1

Nazwa zestawu*

Przygotowanie do produkcji wędlin tradycyjnych

Poziom PRK*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

50

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia*

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

01. Wykorzystuje wiedzę z zakresu przetwórstwa mięsa

Kryteria weryfikacji*

- wymienia i charakteryzuje surowce i materiały pomocnicze stosowane w wędliniarstwie tradycyjnym - weryfikuje stosowane receptury. - charakteryzuje dodatki do żywności stosowane w przemysłowym wyrobie wędlin; - omawia podział mięs; - omawia zastosowanie różnych rodzajów i klas mięs; - omawia sposób oceny surowców, półproduktów i wyrobów metodą organoleptyczną; - rozpoznaje rodzaje tradycyjnych wyrobów wędliniarskich oraz technologie produkcji; - wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych; - omawia procesy obróbki termicznej, w tym wędzenia, parzenia, pieczenia, gotowania; - określa wpływ metod utrwalania surowców, półproduktów i produktów na jakość i trwałość wyrobów spożywczych.

Efekt uczenia się

02. Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny produkcji żywności

Kryteria weryfikacji*

- omawia zasady dobrej praktyki produkcyjnej; - omawia zasady dobrej praktyki higienicznej; - omawia założenia systemu HACCP; - omawia zasady bhp - omawia rolę organów kontroli i nadzoru; - wymienia regulacje dotyczące wyrobów regionalnych; - omawia sposoby mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń.

Efekt uczenia się

03. Charakteryzuje magazynowanie surowców, półproduktów i wędlin

Kryteria weryfikacji*

- określa parametry przechowywania surowców, półproduktów i wędlin; - omawia zasady rozmieszczenia surowców w magazynie zgodnie z zasadami np. segregacji, bhp, terminu przydatności do spożycia.

Numer zestawu w kwalifikacji*

2

Nazwa zestawu*

Wytwarzanie wędlin tradycyjnych

Poziom PRK*

3

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

80

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia*

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

01. Przygotowuje proces produkcji wędlin tradycyjnych

Kryteria weryfikacji*

- dobiera surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji wędlin; - dobiera maszyny i urządzenia; - oblicza ilość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do przygotowania wędlin.

Efekt uczenia się

02. Wytwarza wędliny tradycyjne

Kryteria weryfikacji*

- stosuje metodę przygotowania i prowadzenia produkcji wyrobów mięsnych zgodnie z recepturą; - wykonuje obróbkę termiczną; - stosuje aparaturę kontrolno-pomiarową; - przygotowuje wyroby do magazynowania i dystrybucji; - przygotowuje dokumentację produkcyjną i rozliczenia technologicznego zużycia surowców; - rozpoznaje wady produkcyjne wytwarzanych wędlin.

Efekt uczenia się

03. Magazynuje wyroby

Kryteria weryfikacji*

- ustala warunki magazynowania; - przygotowuje dokumentację magazynową.

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Wnioskodawca*

Agencja Promocji Pracy i Reklamy "Wschód" - Grzegorz Górnik

Minister właściwy*

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności*

Bezterminowo

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji*

Certyfikat

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji*

Nie dotyczy

Kod dziedziny kształcenia*

541 - Przetwórstwo spożywcze

Kod PKD*

Kod	Nazwa
10.13	Produkcja wyrobów z mięsa, włączając wyroby z mięsa drobiowego

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	,WĘDLINIARZ" - PRZYGOTOWANIE WĘDLIN TRADYCYJNYCH
2	ZRK_FKU_Wędliniarz
3	ZRK_FKU_Wędliniarz



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

Dane o podmiocie, który złożył wniosek

Agencja Promocji Pracy i Reklamy "Wschód" - Grzegorz Górnik, Grzegorz Górnik

Adres zamieszkania: Piłsudskiego 37A, 24-100 Puławy

Adres do doręczeń: ,

NIP: 7161555103

REGON: 431426426

Numer KRS: 7161555103

Reprezentacja: Grzegorz Górnik

Adres elektroniczny osoby wnoszącej wniosek: grzegorz.gornik@wp.pl