

Warszawa, dnia 29 lipca 2024 r.

Poz. 700

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 16 lipca 2024 r.

w sprawie włączenia kwalifikacji wolnorynkowej „Farmerskie wyrabianie serów i innych produktów z mleka – Serowar Farmerski” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226 oraz z 2023 r. poz. 2005) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji wolnorynkowej „Farmerskie wyrabianie serów i innych produktów z mleka – Serowar Farmerski” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *C. Siekierski*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 grudnia 2023 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 2706).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 lipca 2024 r. (M.P. poz. 700)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI WOLNORYNKOWEJ „FARMERSKIE WYRABIANIE SERÓW I INNYCH PRODUKTÓW Z MLEKA – SEROWAR FARMERSKI” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji wolnorynkowej

Farmerskie wyrabianie serów i innych produktów z mleka – Serowar Farmerski

2. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji wolnorynkowej

5 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

3. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji wolnorynkowej

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację jest gotowa do samodzielnego przygotowywania 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 i transportu. W czasie swojej pracy posługuje się wiedzą z zakresu technologii mleczarstwa oraz procesów zachodzących w mleku i wyrobach z niego. Klasyfikuje wyroby z mleka. Posiada wiedzę z zakresu prawa żywnościowego, systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności oraz tworzenia bilansów materiałowych procesu produkcji. W czasie pracy przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zestaw 1. Ochrona prawna produkcji farmerskiej wyrobów z mleka

Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
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.
Charakteryzuje przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa produkcji żywności	<ul style="list-style-type: none"> – omawia systemy bezpieczeństwa żywności, np. dobrą praktykę produkcyjną (GMP), dobrą praktykę higieniczną (GHP), system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP), – wyjaśnia konsekwencje prawne narażenia na zagrożenie zdrowotne żywności.
Omawia dokumenty dotyczące działalności produkcyjnej	<ul style="list-style-type: none"> – omawia dokumenty dotyczące przerobu mleka, – omawia przepisy prawa dotyczące zobowiązań finansowych na rzecz administracji państwowej i samorządowej w produkcji wyrobów z mleka.

Zestaw 2. Planowanie i organizacja produkcji serów i innych wyrobów z mleka	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Charakteryzuje surowce i substancje pomocnicze do produkcji serów i innych wyrobów z mleka	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia ryzyka związane z transportem i magazynowaniem mleka, - charakteryzuje parametry fizyczne, chemiczne, cechy fizykochemiczne i mikrobiologiczne mleka do produkcji poszczególnych typów sera i innych wyrobów z mleka.
Charakteryzuje sery i inne produkty z mleka	<ul style="list-style-type: none"> - omawia systemy podziału i klasyfikacji serów, - omawia sery ze względu na procesy technologiczne, np. temperaturę dogrzewania, dojrzewanie, zaparzenie masy, obecność skórki, obecność pleśni.
Charakteryzuje etapy farmerskiej produkcji serów i innych wyrobów z mleka	<ul style="list-style-type: none"> - omawia różnice pomiędzy produkcją wyrobów z mleka surowego, magazynowanego lub poddanego obróbce termicznej.
Charakteryzuje urządzenia wykorzystywane w produkcji serów i innych wyrobów z mleka	<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.
Charakteryzuje zagrożenia sanitarne pod względem bezpieczeństwa produkcji i wyrobu	<ul style="list-style-type: none"> - omawia rodzaje drobnoustrojów wpływających na bezpieczeństwo żywności, - charakteryzuje środki dezynfekujące i odkażające miejsce pracy po zakończeniu produkcji, - określa punkty krytyczne produkcji wyrobów z mleka.
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.
Planuje czynności końcowe przygotowujące wyroby gotowe do sprzedaży	<ul style="list-style-type: none"> - określa zabezpieczenie sera do magazynowania i transportu, - sporządza etykiety wyrobu gotowego, - dobiera warunki do magazynowania wyrobów gotowych.
Rozlicza produkcję wyrobów mleczarskich	<ul style="list-style-type: none"> - oblicza koszty związane z produkcją serów, - stosuje marżę.

Zestaw 3. Produkcja serów i innych wyrobów z mleka	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Wykorzystuje środki ochrony osobistej produkcji	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje środki higieny osobistej przed i w czasie produkcji, - zachowuje wymogi bhp podczas produkcji.
Wykonuje ser zgodnie z przyjętym procesem technologicznym	<ul style="list-style-type: none"> - sprawdza jakość surowców przed przystąpieniem do pracy, - przeprowadza w kolejności procesy technologiczne, - wypełnia dokumentację produkcji zgodnie z wymogami serowni.
Kontroluje jakość serów i innych wyrobów z mleka	<ul style="list-style-type: none"> - ocenia jakościowo sery i inne wyroby z mleka na podstawie karty charakterystyki produktu.
Wykonuje czynności sanitarne i zabezpiecza maszyny i urządzenia pomocnicze po zakończonej pracy	<ul style="list-style-type: none"> - myje i dezynfekuje maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami GHP, informacją na opakowaniu środka myjącego lub dezynfekującego i zgodnie z procedurą, - doprowadza maszyny i urządzenia do stanu przed produkcją.

4. Ramowe wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji, osób przeprowadzających walidację oraz warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji

1. Etapy walidacji:

1.1. Metody walidacji

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

- test pisemny,
- obserwacja w warunkach rzeczywistych,
- rozmowa z komisją (wywiad swobodny).

1.2. Ramowe wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację

Komisja waldacyjna składa się z co najmniej dwóch członków. Pierwszy członek komisji (przewodniczący):

- posiada co najmniej 5-letnie doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności rolniczej lub gospodarczej polegającej na produkcji serów i innych wyrobów z mleka,
- posiada doświadczenie w wytwarzaniu co najmniej 5 gatunków serów oraz innych wyrobów z mleka,
- posiada potwierdzenie wyróżniającej jakości uzyskiwanych wyrobów (zdobyte nagrody, wyróżnienia, certyfikaty),
- ukończył co najmniej kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu.

Drugi członek komisji:

- posiada kwalifikację pełną z poziomem 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji 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 terytorium Unii Europejskiej,
 - 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 pisemnego potwierdzone jest posiadanie efektów uczenia się zawartych w zestawie 1. Za pomocą metody obserwacji w warunkach rzeczywistych połączonej z rozmową z komisją potwierdzone jest posiadanie efektów uczenia się zawartych w zestawie 3. Efekty uczenia się zawarte w zestawie 2 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 serowarni zarejestrowanej lub zatwierdzonej przez powiatowego lekarza weterynarii 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 m.in. 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-ruchowej maszyn.

Identyfikowanie i dokumentowanie: nie określa się wymagań dla tego etapu.

5. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji, jeżeli zostały określone, albo informacja o braku takich warunków

Kwalifikacja pełna na poziomie 5 Polskiej Ramy Kwalifikacji

6. Inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji wolnorynkowej, jeżeli zostały określone, albo informacja o braku takich warunków

Brak

7. Okres ważności certyfikatu kwalifikacji wolnorynkowej, bezterminowy lub określony, oraz warunki przedłużenia ważności, jeżeli okres ważności certyfikatu został określony

Bezterminowo

8. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji, z uwzględnieniem terminu, o którym mowa w art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat