



SUPLEMENT DO DYPLOMU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE NR. *



Rzeczpospolita
Polska

IMIĘ (IMIONA) I NAZWISKO POSIADACZA DYPLOMU.....

1. NAZWA DYPLOMU ¹⁾
Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik technologii żywności , symbol cyfrowy 314403
¹⁾ W języku oryginału

2. NAZWA DYPLOMU W TŁUMACZENIU ¹⁾

¹⁾ Jeżeli dotyczy. Podane tłumaczenie nie ma mocy prawnej.

3. PROFIL UMIEJĘTNOŚCI I KOMPETENCJI
<p>Posiadacz dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik technologii żywności, symbol cyfrowy 314403, w którym wyodrębniono kwalifikacje TG.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych i TG.17. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych, potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prowadzić rozbiór, wykrawanie i klasyfikacje mięsa zwierząt rzeźnych, – wytwarzać przetwory mięsne i tłuszczowe z wykorzystaniem maszyn i urządzeń zgodnie z dokumentacją produkcyjną, – wykonywać prace związane z magazynowaniem i dystrybucją mięsa, przetworów mięsnych i tłuszczowych, – planować, przygotować i prowadzić produkcję wyrobów spożywczych, – monitorować pracę maszyn, urządzeń i środków transportu podczas produkcji wyrobów spożywczych, – oceniać jakość żywności oraz materiałów pomocniczych na każdym etapie produkcji zgodnie z przepisami, – nadzorować i rozliczać produkcję wyrobów spożywczych zgodnie z systemami zapewnienia jakości oraz dokumentacją produkcyjną, – stosować programy komputerowe wspomagające wykonanie zadań zawodowych, <p>a ponadto, w zakresie wykonywanych zadań zawodowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> – przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii, – udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia, – stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, prawa pracy oraz ochrony danych osobowych, – posługiwać się językiem obcym oraz korzystać z obcojęzycznych źródeł informacji, – organizować pracę małego zespołu.

4. ZAWODY DOSTĘPNE DLA POSIADACZA DYPLOMU ¹⁾
wędliniarz, technik technologii żywności
¹⁾ Jeżeli dotyczy.

5. PODSTAWA WYDANIA DYPLOMU	
Nazwa podmiotu wydającego dyplom Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w	Nazwa władz sprawujących nadzór nad podmiotem wydającym dyplom Centralna Komisja Egzaminacyjna
Poziom wykształcenia (krajowy lub międzynarodowy) Kwalifikacja pełna na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji - PRK IV Kwalifikacja na poziomie trzecim Europejskiej Ramy Kwalifikacji - ERK 4 ISCED 354	Warunki zdania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie Egzamin przeprowadzany jest z każdej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie. Warunkiem zdania egzaminu zawodowego, złożonego z dwóch części, jest uzyskanie: 1) z części pisemnej - co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania, 2) z części praktycznej - co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.
Dostęp do następnego poziomu kształcenia Jeżeli posiadacz dyplomu uzyskał świadectwo dojrzałości, może kontynuować kształcenie w szkole wyższej.	Umowy międzynarodowe _____
Podstawa prawna wydania dyplomu Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 27 sierpnia 2019 r. w sprawie świadectw, dyplomów państwowych i innych druków szkolnych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1700 ze zm.)	

6. OFICJALNIE UZNANE SPOSOBY UZYSKANIA DYPLOMU	
Posiadacz dyplomu uzyskał wykształcenie co najmniej średnie albo średnie branżowe oraz zdał egzamin potwierdzający kwalifikacje TG.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych i TG.17. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych w zawodzie technik technologii żywności. Kwalifikacje wyodrębnione w tym zawodzie są możliwe do uzyskania w ramach poniższych sposobów nabywania kwalifikacji:	
Możliwe sposoby nabywania kwalifikacji w zawodzie technik technologii żywności	Udział kształcenia praktycznego w kształceniu zawodowym nie niższy niż (%)
Kształcenie w szkole (4-letnie technikum)	50/50
Kształcenie w szkole (3-letnia branżowa szkoła I stopnia i 2-letnia branżowa szkoła II stopnia)	40/60 i 50/50
Kształcenie w szkole (branżowa szkoła I stopnia)) i uzyskanie dodatkowych kwalifikacji w formach pozaszkolnych	40/60 i 50/50
Kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych (minimalna liczba godzin kształcenia określona w podstawie programowej kształcenia w zawodach)	40/60 i 50/50
Potwierdzanie kwalifikacji w trybie egzaminów eksternistycznych dla osób, które ukończyły gimnazjum albo 8-letnią szkołę podstawową oraz:	
a) co najmniej 2 lata kształciły się w zawodzie lub	50/50
b) co najmniej 2 lata pracowały w zawodzie	0/100
Informacje dodatkowe: Więcej informacji (w tym opis krajowego systemu kwalifikacji): Krajowe Centrum Europass - www.europass.org.pl	

***Nota objaśniająca**

Niniejszy dokument ma na celu dostarczenie dodatkowych informacji na temat dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe i sam w sobie nie ma mocy prawnej. Podstawą opisu są następujące regulacje: Rezolucja Rady nr 93/C 49/01 z dnia 3 grudnia 1992 r. dotycząca przejrzystości kwalifikacji (Dz. Urz. UE C 49 z 19.02.1993, str. 1), Rezolucja Rady nr 96/C 224/04 z dnia 15 lipca 1996 r. dotycząca przejrzystości dyplomów szkolenia zawodowego (Dz. Urz. UE C 224 z 01.08.1996, str. 7), Zalecenie Parlamentu Europejskiego oraz Rady nr 2001/613/EC z dnia 10 lipca 2001 r. w sprawie mobilności w ramach Wspólnoty studentów, osób przechodzących szkolenia, wolontariuszy, nauczycieli i instruktorów (Dz. Urz. UE L 215 z 09.08.2001, str. 30), Decyzja Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/646 z dnia 18 kwietnia 2018 r. w sprawie wspólnych ram mających na celu świadczenie lepszej jakości usług w zakresie umiejętności i kwalifikacji (Europass), uchylająca decyzję nr 2241/2004/WE (Dz. Urz. UE L 112 z 02.05.2018, str. 42). Więcej informacji: <http://europass.cedefop.europa.eu>

© European Communities 2002