



# MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

---

Warszawa, dnia 29 lipca 2024 r.

Poz. 700

**OBWIESZCZENIE  
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 16 lipca 2024 r.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *C. Siekierski*

---

<sup>1)</sup> 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**

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

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

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

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

<p><b>1. Etapy walidacji:</b></p> <p><b>1.1. Metody walidacji</b></p> <p>W czasie weryfikacji muszą być użyte co najmniej poniższe metody walidacji:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- test pisemny,</li> <li>- obserwacja w warunkach rzeczywistych,</li> <li>- rozmowa z komisją (wywiad swobodny).</li> </ul> <p><b>1.2. Ramowe wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację</b></p> <p>Komisja weryfikacyjna składa się z co najmniej dwóch członków. Pierwszy członek komisji (przewodniczący):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada co najmniej 5-letnie doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności rolniczej lub gospodarczej polegającej na produkcji serów i innych wyrobów z mleka,</li> <li>- posiada doświadczenie w wytwarzaniu co najmniej 5 gatunków serów oraz innych wyrobów z mleka,</li> <li>- posiada potwierdzenie wyróżniającej jakości uzyskiwanych wyrobów (zdobyte nagrody, wyróżnienia, certyfikaty),</li> <li>- ukończył co najmniej kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu.</li> </ul>
--

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