



DZIENNIK USTAW

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 7 sierpnia 2015 r.

Poz. 1123

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ¹⁾

z dnia 10 lipca 2015 r.

zmieniające rozporządzenie w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach

Na podstawie art. 22 ust. 2 pkt 2a ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2004 r. Nr 256, poz. 2572, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 184 oraz z 2015 r. poz. 130) w załączniku wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w części I „Ogólne cele i zadania kształcenia zawodowego” w Tabeli 1. zatytułowanej „Wykaz kwalifikacji oraz ich powiązania z zawodami i efektami kształcenia uporządkowane narastająco według oznaczeń kwalifikacji w ramach danego obszaru kształcenia”:
 - a) uchyla się pozycje dotyczące kwalifikacji A.12., A.48. i A.49.,
 - b) po pozycji dotyczącej kwalifikacji A.70. dodaje się pozycje dotyczące kwalifikacji A.71., A.72., A.73. i A.74. w brzmieniu:

A.71.	Projektowanie i wytwarzanie wyrobów odzieżowych	753105	Krawiec	PKZ(A.ad)
		311941	Technik przemysłu mody	
A.72.	Obsługa operacyjna portu lotniczego	315406	Technik lotniskowych służb operacyjnych	OMZ PKZ(A.q)
A.73.	Prowadzenie działań we współpracy ze służbami żeglugi powietrznej	315406	Technik lotniskowych służb operacyjnych	OMZ PKZ(A.q)
A.74.	Organizacja procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych	311941	Technik przemysłu mody	OMZ PKZ(A.ad) PKZ(A.ae)

¹⁾ Minister Edukacji Narodowej kieruje działem administracji rządowej – oświata i wychowanie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 22 września 2014 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Edukacji Narodowej (Dz. U. poz. 1255).

²⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 273, poz. 2703 i Nr 281, poz. 2781, z 2005 r. Nr 17, poz. 141, Nr 94, poz. 788, Nr 122, poz. 1020, Nr 131, poz. 1091, Nr 167, poz. 1400 i Nr 249, poz. 2104, z 2006 r. Nr 144, poz. 1043, Nr 208, poz. 1532 i Nr 227, poz. 1658, z 2007 r. Nr 42, poz. 273, Nr 80, poz. 542, Nr 115, poz. 791, Nr 120, poz. 818, Nr 180, poz. 1280 i Nr 181, poz. 1292, z 2008 r. Nr 70, poz. 416, Nr 145, poz. 917, Nr 216, poz. 1370 i Nr 235, poz. 1618, z 2009 r. Nr 6, poz. 33, Nr 31, poz. 206, Nr 56, poz. 458, Nr 157, poz. 1241 i Nr 219, poz. 1705, z 2010 r. Nr 44, poz. 250, Nr 54, poz. 320, Nr 127, poz. 857 i Nr 148, poz. 991, z 2011 r. Nr 106, poz. 622, Nr 112, poz. 654, Nr 139, poz. 814, Nr 149, poz. 887 i Nr 205, poz. 1206, z 2012 r. poz. 941 i 979, z 2013 r. poz. 87, 827, 1191, 1265, 1317 i 1650, z 2014 r. poz. 7, 290, 538, 598, 642, 811, 1146, 1198 i 1877 oraz z 2015 r. poz. 357 i 1045.

c) po pozycji dotyczącej kwalifikacji T.17. dodaje się pozycję dotyczącą kwalifikacji T.18. w brzmieniu:

T.18.	Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych	751103	Przetwórcy ryb	PKZ(T.b)
		314403	Technik technologii żywności	

2) w części II „Efekty kształcenia”:

a) w ust. 2 „Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru kształcenia, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów”:

- w obszarze administracyjno-usługowym (A) uchyla się pozycję dotyczącą „PKZ(A.h)”,
- w obszarze administracyjno-usługowym (A) wprowadzenie do „PKZ(A.q)” otrzymuje brzmienie:

„Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: technik eksploatacji portów i terminali, technik lotniskowych służb operacyjnych”,

- w obszarze administracyjno-usługowym (A) uchyla się pozycję dotyczącą „PKZ(A.w)”,
- w obszarze administracyjno-usługowym (A) po pozycji dotyczącej „PKZ(A.ac)” dodaje się pozycje dotyczące „PKZ(A.ad)” oraz „PKZ(A.ae)” w brzmieniu:

„PKZ(A.ad) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: krawiec, technik przemysłu mody

Uczeń:

- 1) rozróżnia rodzaje wyrobów odzieżowych i określa ich przeznaczenie;
- 2) wykonuje rysunki żurnalowe i modelowe wyrobów odzieżowych;
- 3) posługuje się projektami wyrobów odzieżowych;
- 4) wykonuje rysunki techniczne elementów wyrobów odzieżowych;
- 5) rozróżnia surowce włókiennicze oraz określa ich właściwości;
- 6) rozróżnia materiały odzieżowe i dodatki krawieckie oraz określa ich właściwości i zastosowanie;
- 7) charakteryzuje metody badania surowców i wyrobów włókienniczych;
- 8) wykonuje badania organoleptyczne surowców i wyrobów włókienniczych;
- 9) charakteryzuje metody konserwacji materiałów i wyrobów odzieżowych;
- 10) wykonuje pomiary krawieckie;
- 11) rozróżnia rodzaje ściągów ręcznych i maszynowych oraz określa ich zastosowanie;
- 12) rozróżnia szwy maszynowe i określa ich zastosowanie;
- 13) rozpoznaje rodzaje maszyn i urządzeń stosowanych w procesie wytwarzania odzieży;
- 14) rozróżnia mechanizmy w maszynach i urządzeniach odzieżowych oraz określa ich funkcje;
- 15) określa zasady obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w procesie wytwarzania wyrobów odzieżowych;
- 16) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

PKZ(A.ae) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik przemysłu mody

Uczeń:

- 1) analizuje trendy w modzie;
- 2) rozpoznaje grupy docelowe klientów;
- 3) tworzy kompozycje kolorystyczne;
- 4) określa zasady stylizacji ubioru;
- 5) stosuje zasady projektowania kolekcji odzieży;
- 6) wykonuje rysunki wyrobów odzieżowych z zastosowaniem technik komputerowych;
- 7) określa zasady opracowywania dokumentacji techniczno-technologicznej wyrobów odzieżowych;
- 8) określa zasady pracy w krojowni i szwalni;
- 9) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.”

- w obszarze rolniczo-leśnym z ochroną środowiska (R) wprowadzenie do PKZ(R.c) otrzymuje brzmienie:
„Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: ogrodnik, technik ogrodnik, pszczelarz, technik pszczelarz, rolnik, technik rolnik, technik architektury krajobrazu, technik hodowca koni, operator maszyn leśnych, technik leśnik, rybak śródlądowy, technik rybactwa śródlądowego, technik weterynarii, technik agrobiznesu”,
 - w obszarze turystyczno-gastronomicznym (T) wprowadzenie do PKZ(T.b) otrzymuje brzmienie:
„Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcza ryb”,
- b) w ust. 3 „Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodach”:
- w obszarze administracyjno-usługowym (A) uchyla się pozycje dotyczące kwalifikacji A.12., A.48. i A.49.,
 - w obszarze administracyjno-usługowym (A) po pozycji dotyczącej kwalifikacji A.70. dodaje się pozycje dotyczące kwalifikacji A.71., A.72., A.73. i A.74. w brzmieniu:

„A.71. Projektowanie i wytwarzanie wyrobów odzieżowych

1. Projektowanie wyrobów odzieżowych

Uczeń:

- 1) posługuje się projektami plastycznymi wyrobów odzieżowych;
- 2) wykonuje pomiary krawieckie;
- 3) dobiera materiały odzieżowe, dodatki krawieckie i zdobnicze do asortymentu odzieży;
- 4) stosuje zasady konstrukcji i modelowania form wyrobów odzieżowych;
- 5) wykonuje modelowanie form wyrobów odzieżowych;
- 6) przygotowuje szablony wyrobów odzieżowych;
- 7) projektuje układy szablonów;
- 8) planuje operacje technologiczne związane z wykonywaniem wyrobów odzieżowych;
- 9) dobiera rodzaje ściągów i szwów do określonych operacji technologicznych;
- 10) dobiera sposoby wykończania i uszlachetniania wyrobów odzieżowych.

2. Wykonywanie wyrobów odzieżowych

Uczeń:

- 1) posługuje się dokumentacją wyrobów odzieżowych;
- 2) oblicza zużycie materiałów odzieżowych i dodatków krawieckich;
- 3) dokonuje rozkroju materiałów odzieżowych;
- 4) dobiera maszyny i urządzenia do wykonywania określonych wyrobów odzieżowych;
- 5) dobiera oprzyrządowanie maszyn szwalniczych;
- 6) obsługuje maszyny szwalnicze;
- 7) rozpoznaje nieprawidłowości w działaniu mechanizmów maszyn szwalniczych;
- 8) łączy elementy wyrobów odzieżowych;
- 9) wykonuje czynności związane z wykończaniem i uszlachetnianiem wyrobów odzieżowych;
- 10) stosuje obróbkę parowo-cieplną materiałów i wyrobów odzieżowych;
- 11) wykonuje prace związane z przeróbką lub naprawą wyrobów odzieżowych;
- 12) oblicza koszty wykonania wyrobów odzieżowych;
- 13) ocenia jakość wykonanych wyrobów odzieżowych.

A.72. Obsługa operacyjna portu lotniczego

1. Organizacja działań związanych z funkcjonowaniem portu lotniczego

Uczeń:

- 1) rozpoznaje elementy infrastruktury portów lotniczych oraz określa ich przeznaczenie i funkcje;

- 2) określa warunki lokalizacji portów lotniczych;
- 3) stosuje zasady bezpiecznej eksploatacji portów lotniczych;
- 4) stosuje zasady obsługi urządzeń stosowanych w portach lotniczych;
- 5) rozpoznaje rodzaje służb żeglugi powietrznej oraz określa ich zadania;
- 6) identyfikuje podmioty działające w portach lotniczych i określa ich zadania;
- 7) rozróżnia podstawowe typy i rodzaje statków powietrznych;
- 8) rozpoznaje elementy konstrukcyjne statków powietrznych;
- 9) rozpoznaje zespoły, instalacje i wyposażenie statków powietrznych związane z obsługą naziemną w porcie lotniczym;
- 10) charakteryzuje napędy statków powietrznych oraz oznacza strefy ochronne dla jednostek napędowych;
- 11) rozpoznaje oznakowania i napisy na statkach powietrznych;
- 12) pozyskuje informacje dotyczące działań operacyjnych związanych z funkcjonowaniem portów lotniczych;
- 13) rozpoznaje zagrożenia związane z obsługą portów lotniczych;
- 14) stosuje przepisy prawa dotyczące eksploatacji portów lotniczych.

2. Prowadzenie działań związanych z obsługą operacyjną w porcie lotniczym

Uczeń:

- 1) posługuje się mapami i planami lotnisk;
- 2) przestrzega zasad korzystania z infrastruktury portów lotniczych;
- 3) stosuje zasady oceny stanu technicznego elementów infrastruktury portów lotniczych;
- 4) posługuje się dokumentacją operacyjną portów lotniczych;
- 5) stosuje procedury operacyjne obowiązujące w portach lotniczych;
- 6) korzysta z systemów informacji stosowanych w lotnictwie;
- 7) dobiera środki łączności do przekazywania informacji;
- 8) stosuje zasady planowania działania związanego z obsługą operacyjną portu lotniczego;
- 9) wykonuje czynności operacyjne zgodnie z obowiązującymi procedurami;
- 10) stosuje zasady współpracy z podmiotami funkcjonującymi w portach lotniczych;
- 11) wykonuje czynności związane z obsługą podróży oraz przeładunkiem towarów;
- 12) obsługuje urządzenia stosowane podczas działań operacyjnych;
- 13) planuje pracę służb eksploatacji pola ruchu naziemnego w cyklu całorocznym;
- 14) dobiera sprzęt do utrzymania lotniska, z uwzględnieniem warunków meteorologicznych, natężenia ruchu i typu statku powietrznego;
- 15) stosuje zasady zapewniania bezpieczeństwa realizowanych operacji lotniczych;
- 16) sporządza dokumentację związaną z prowadzeniem działań operacyjnych;
- 17) stosuje przepisy polskiego i międzynarodowego prawa lotniczego;
- 18) wykorzystuje technologie informatyczne podczas eksploatacji portów lotniczych;
- 19) korzysta z polskich i obcojęzycznych źródeł informacji dotyczących działalności lotniskowych służb operacyjnych.

3. Prowadzenie działań w sytuacji zagrożenia bezpieczeństwa w porcie lotniczym

Uczeń:

- 1) przestrzega zasad bezpiecznego poruszania się po lotnisku;
- 2) stosuje przepisy i zasady związane z ochroną mienia portu lotniczego;
- 3) rozpoznaje rodzaje zagrożeń w porcie lotniczym;
- 4) przewiduje skutki zagrożeń w porcie lotniczym;
- 5) ocenia stopień zagrożenia bezpieczeństwa operacji lotniczych w porcie lotniczym;

- 6) stosuje metody zapobiegania zagrożeniom bezpieczeństwa operacji lotniczych w porcie lotniczym;
- 7) stosuje zasady powiadamiania i alarmowania w sytuacji zagrożenia bezpieczeństwa osób i mienia;
- 8) rozróżnia urządzenia i systemy kontroli bezpieczeństwa w porcie lotniczym;
- 9) uczestniczy w realizacji zadań służb operacyjnych w sytuacjach zagrożeń;
- 10) wykonuje czynności operacyjne związane z zapewnieniem bezpieczeństwa w porcie lotniczym.

A.73. Prowadzenie działań we współpracy ze służbami żeglugi powietrznej

1. Organizacja działań lotniskowych służb żeglugi powietrznej

Uczeń:

- 1) określa zadania lotniskowej służby informacji powietrznej, służby kontroli lotniska, służby kontroli zbliżania i służby kontroli obszaru oraz służby meteorologicznej;
- 2) posługuje się mapami lotniczymi;
- 3) charakteryzuje urządzenia i systemy wspomagające służby żeglugi powietrznej, w tym systemy satelitarne;
- 4) korzysta z informacji meteorologicznych;
- 5) rozróżnia strukturę i elementy przestrzeni powietrznej;
- 6) stosuje przepisy dotyczące zarządzania płytami postojowymi;
- 7) korzysta z dokumentacji lotniskowych służb ruchu lotniczego;
- 8) określa zadania lotniskowych służb ruchu lotniczego;
- 9) przygotowuje materiały informacyjne dla lotniskowych służb ruchu lotniczego;
- 10) stosuje zasady komunikacji lotniczej i naziemnej;
- 11) określa zasady obsługi urządzeń oraz środków łączności stosowanych przez służby ruchu lotniczego.

2. Realizacja działań operacyjnych we współpracy z lotniskowymi służbami żeglugi powietrznej

Uczeń:

- 1) stosuje procedury postępowania podczas współpracy ze służbami ruchu lotniczego;
- 2) określa priorytety działań realizowanych we współpracy ze służbami ruchu lotniczego;
- 3) przekazuje informacje służb ruchu lotniczego z wykorzystaniem różnych systemów;
- 4) pozyskuje i przetwarza dane niezbędne do realizacji zadań lotniskowych służb ruchu lotniczego;
- 5) prowadzi korespondencję radiotelefoniczną z innymi służbami lotniskowymi;
- 6) współpracuje ze służbami informacji lotniczej;
- 7) przestrzega procedur alarmowania służb ratowniczych;
- 8) stosuje przepisy dotyczące działań służb żeglugi powietrznej;
- 9) korzysta z różnych źródeł informacji dotyczących działań operacyjnych;
- 10) wykonuje czynności operacyjne we współpracy ze wszystkimi służbami operacyjnymi, w tym ze służbami ruchu lotniczego.

A.74. Organizacja procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych

1. Organizowanie procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych

Uczeń:

- 1) uwzględnia aktualne trendy mody w procesie projektowania wyrobów odzieżowych;
- 2) sporządza dokumentację wyrobów odzieżowych;
- 3) ocenia jakość materiałów odzieżowych przed rozkrojem;
- 4) przygotowuje układy kroju z wykorzystaniem programów komputerowych;
- 5) dobiera rodzaje warstwowania materiałów odzieżowych;
- 6) organizuje pracę w krojowni;
- 7) planuje proces rozkroju materiałów odzieżowych;
- 8) dobiera metody i techniki rozkroju materiałów odzieżowych;

- 9) dobiera maszyny oraz urządzenia do rozkroju materiałów odzieżowych;
- 10) dobiera techniki klejenia elementów wyrobów odzieżowych;
- 11) dobiera metody zdobienia elementów wyrobów odzieżowych;
- 12) dobiera metody znakowania i kompletowania wykrojów;
- 13) planuje zagospodarowanie odpadów materiałów odzieżowych;
- 14) organizuje pracę w szwalni;
- 15) określa metody i systemy organizacji produkcji wyrobów odzieżowych;
- 16) dobiera maszyny szwalnicze i urządzenia do produkcji wyrobów odzieżowych;
- 17) dobiera maszyny oraz urządzenia do obróbki parowo-ciepłej;
- 18) organizuje transport wewnętrzny w przedsiębiorstwie;
- 19) nadzoruje etapy wytwarzania wyrobów odzieżowych;
- 20) ocenia jakość gotowych wyrobów odzieżowych;
- 21) dobiera sposoby znakowania, pakowania i przechowywania wyrobów odzieżowych.

2. Organizowanie działań związanych z marketingiem oraz sprzedażą wyrobów odzieżowych

Uczeń:

- 1) rozpoznaje potrzeby grup docelowych klientów;
- 2) opracowuje kolekcje wyrobów odzieżowych;
- 3) rozpoznaje instrumenty promocji stosowane na rynku mody;
- 4) dobiera metody promocji kolekcji wyrobów odzieżowych;
- 5) organizuje pokazy kolekcji wyrobów odzieżowych;
- 6) organizuje działania związane z kontraktacją kolekcji wyrobów odzieżowych;
- 7) dobiera metody i kanały dystrybucji wyrobów odzieżowych;
- 8) planuje działania logistyczne związane z dystrybucją wyrobów odzieżowych;
- 9) podejmuje działania z zakresu marketingu mody;
- 10) aranżuje przestrzeń wystawową i sprzedażową salonów odzieżowych;
- 11) opracowuje koncepcje sprzedaży internetowej;
- 12) przestrzega zasad kultury sprzedaży;
- 13) udziela porad w zakresie indywidualnej stylizacji ubioru.”,

- w obszarze turystyczno-gastronomicznym (T) po pozycji dotyczącej kwalifikacji T.17. dodaje się pozycję dotyczącą kwalifikacji T.18. w brzmieniu:

„T.18. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych

1. Wstępna obróbka surowców rybnych

Uczeń:

- 1) określa źródła i metody pozyskiwania surowców rybnych oraz innych organizmów wodnych;
- 2) rozpoznaje rodzaje i gatunki ryb wykorzystywanych w przetwórstwie;
- 3) rozpoznaje skorupiaki, mięczaki oraz inne organizmy wodne wykorzystywane w przetwórstwie;
- 4) ocenia przydatność surowców rybnych do obróbki i przetwarzania;
- 5) charakteryzuje przyczyny szybkiego psucia się ryb, skorupiaków, mięczaków oraz innych organizmów wodnych wykorzystywanych w przetwórstwie;
- 6) sortuje surowce rybne według określonych kryteriów;
- 7) dobiera maszyny, urządzenia i narzędzia do wstępnej obróbki surowców rybnych;
- 8) obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia podczas wstępnej obróbki surowców rybnych;
- 9) wykonuje czynności związane z czyszczeniem, patroszeniem, odgławianiem, odgardlaniem, filetowaniem, trymowaniem, odskórzaniem, porcjowaniem oraz rozdrabnianiem ryb;
- 10) wykonuje czynności związane z obróbką wstępną skorupiaków, mięczaków oraz innych organizmów wodnych;

- 11) stosuje techniki schładzania, mrożenia i rozmrażania surowców rybnych;
- 12) planuje sposoby zagospodarowania lub utylizacji odpadów rybnych;
- 13) wykonuje czynności związane z przechowywaniem półproduktów rybnych;
- 14) prowadzi dokumentację procesu wstępnej obróbki surowców rybnych;
- 15) posługuje się normami i instrukcjami technologicznymi dotyczącymi wstępnej obróbki surowców rybnych.

2. Wykonywanie prac związanych z produkcją przetworów rybnych

Uczeń:

- 1) określa wymagania dotyczące jakości oraz przydatności surowców i półproduktów do produkcji różnych asortymentów przetworów rybnych;
- 2) rozróżnia sposoby przetwarzania i utrwalania surowców, półproduktów oraz przetworów rybnych;
- 3) określa wpływ procesów przetwarzania i utrwalania surowców, półproduktów i przetworów rybnych na ich bezpieczeństwo zdrowotne, wartość odżywczą oraz przydatność technologiczną;
- 4) rozróżnia rodzaje dodatków i materiałów pomocniczych oraz określa ich zastosowanie w przetwórstwie rybnym;
- 5) przygotowuje dozwolone substancje dodatkowe do produkcji przetworów rybnych oraz substancje pomagające w ich przetwarzaniu;
- 6) rozpoznaje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji przetworów rybnych;
- 7) obsługuje maszyny i urządzenia, sprzęt oraz aparaturę kontrolno-pomiarową do produkcji przetworów rybnych;
- 8) wykonuje czynności związane z procesami przetwarzania i utrwalania ryb;
- 9) przestrzega procedur utrzymywania czystości w procesie produkcji przetworów rybnych;
- 10) wykonuje czynności związane z chłodzeniem, mrożeniem i rozmrażaniem surowców, półproduktów i przetworów rybnych;
- 11) rozpoznaje zmiany zachodzące w procesie przetwarzania i utrwalania ryb, skorupiaków, mięczaków oraz innych organizmów wodnych;
- 12) ocenia jakość półproduktów i przetworów rybnych na poszczególnych etapach produkcji;
- 13) określa sposoby wykorzystania odpadów poprodukcyjnych;
- 14) stosuje normy, procedury i receptury technologiczne w procesie produkcji przetworów rybnych;
- 15) oblicza zużycie surowców oraz określa wydajność produkcji przetworów rybnych;
- 16) prowadzi dokumentację przebiegu produkcji przetworów rybnych.

3. Przygotowywanie surowców oraz przetworów rybnych do dystrybucji i magazynowania

Uczeń:

- 1) przestrzega warunków przechowywania surowców i przetworów rybnych;
- 2) kontroluje parametry procesów schładzania, zamrażania, rozmrażania surowców i przetworów rybnych;
- 3) wykonuje prace związane z przygotowaniem surowców i przetworów rybnych do dystrybucji;
- 4) przygotowuje surowce i przetwory rybne, z uwzględnieniem potrzeb odbiorców;
- 5) rozpoznaje rodzaje materiałów stosowanych w opakowaniach przetworów rybnych oraz ocenia ich jakość;
- 6) dobiera opakowania do rodzaju surowców, półproduktów i przetworów rybnych;
- 7) wykonuje czynności związane z przygotowaniem opakowań do konfekcjonowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych;
- 8) przestrzega zasad znakowania oraz identyfikowalności surowców i przetworów rybnych;
- 9) rozpoznaje maszyny i urządzenia stosowane do konfekcjonowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych;
- 10) obsługuje maszyny i urządzenia do konfekcjonowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych;
- 11) obsługuje środki transportu wewnętrznego stosowane w przetwórstwie rybnym;
- 12) prowadzi dokumentację dotyczącą przechowywania oraz dystrybucji surowców i przetworów rybnych.”;

- 3) w części III „Opis kształcenia w poszczególnych zawodach”:
- a) w obszarze administracyjno-usługowym (A) dla zasadniczej szkoły zawodowej opis kształcenia w zawodzie „Krawiec 753105” otrzymuje brzmienie:

„1. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie krawiec powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) konstruowania i modelowania wyrobów odzieżowych;
- 2) dobierania materiałów i dodatków do wyrobów odzieżowych;
- 3) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas wytwarzania wyrobów odzieżowych;
- 4) wytwarzania wyrobów odzieżowych.

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;
- 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru administracyjno-usługowego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(A.ad);
- 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie krawiec opisane w części II:

A.71. Projektowanie i wytwarzanie wyrobów odzieżowych.

3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie krawiec powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

- 1) pracownię włókienniczą, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
 - a) stanowiska do badań materiałów i wyrobów odzieżowych (jedno stanowisko dla dwóch uczniów), wyposażone w: wagę laboratoryjną, mikroskop z oprzyrządowaniem do identyfikacji włókien, lupę tkacką, pralkę laboratoryjną,
 - b) stanowisko komputerowe dla nauczyciela, z dostępem do Internetu, wyposażone w: oprogramowanie do analizy wyników badań laboratoryjnych oraz drukarkę;ponadto pracownia powinna być wyposażona w: zestawy próbek surowców włókienniczych, wyrobów włókienniczych, materiałów odzieżowych wykonanych różnymi technikami, zestawy dodatków krawieckich, dokumentacje techniczno-technologiczne wyrobów odzieżowych, normy dotyczące klasyfikacji włókien;
- 2) pracownię projektowania i modelowania odzieży, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
 - a) stanowiska projektowania i modelowania form odzieży (jedno stanowisko dla jednego ucznia), wyposażone w: komputery podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu, oprogramowanie do wspomagania procesu projektowania i modelowania wyrobów odzieżowych oraz stoły kreślarskie, materiały i przybory kreślarskie,
 - b) stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu, wyposażone w oprogramowanie do wspomagania procesu projektowania i modelowania wyrobów odzieżowych; ponadto pracownia powinna być wyposażona w: drukarkę umożliwiającą drukowanie w formacie A3 (jedna drukarka na dziesięć stanowisk komputerowych), skaner, projektor multimedialny, damskie, męskie i dziecięce manekiny krawieckie, lustro, parawan, dodatki krawieckie, próbki materiałów odzieżowych, plansze przedstawiające sylwetki ludzkie, konstrukcje i modelowanie odzieży damskiej, męskiej i dziecięcej, modelowanie konstrukcyjne i wtórne odzieży na figury nietypowe, rysunki techniczne wyrobów odzieżowych, plansze kolorystyki, literaturę zawodową z zakresu modelowania odzieży, standardy konstrukcji oraz tabele wymiarów, żurnale mody i albumy projektów odzieży, filmy dydaktyczne dotyczące promocji mody i dystrybucji wyrobów odzieżowych, plansze i katalogi aranżacji przestrzeni sprzedaży wyrobów odzieżowych;
- 3) pracownię technologiczną, wyposażoną w: modele maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle odzieżowym, schematy kinematyczne maszyn szwalniczych, plansze przedstawiające działanie mechanizmów tworzących ścieg oraz powstawanie ściegów w maszynach szwalniczych, katalogi maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle odzieżowym, katalogi ściegów i szwów maszynowych, normy obowiązujące w przemyśle odzieżowym, dokumentacje techniczno-technologiczne wyrobów odzieżowych, tablice z symbolami graficznymi węzłów technologicznych, tablice znaków informacyjnych dotyczących konserwacji odzieży;

- 4) warsztaty szkolne, w których powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
- stanowiska szycia ręcznego (jedno stanowisko dla jednego ucznia), wyposażone w: manekiny krawieckie, przybory do szycia ręcznego, nożyczki, dodatki krawieckie,
 - stanowiska rozkroju ręcznego (jedno stanowisko dla dwóch uczniów), wyposażone w: stół oraz narzędzia do rozkroju ręcznego (nożyczki, wzorniki, przyciski metalowe),
 - stanowiska prasowania (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stół do prasowania lub deskę do prasowania, żelazko elektryczno-parowe, przybory do prasowania, zaparzaczkę,
 - stanowiska montażu wyrobów odzieżowych (jedno stanowisko dla jednego ucznia), wyposażone w maszynę stębnówkę płaską z oprzyrządowaniem,
 - stanowiska kontroli jakości i pakowania wyrobów gotowych (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: dokumentację wyrobów odzieżowych, manekiny krawieckie damskie, męskie i dziecięce, wieszaki, taśmę krawiecką;

ponadto warsztaty szkolne powinny być wyposażone w: maszyny owerlok (jedna maszyna dla trzech uczniów), eksponaty odzieży we fragmentach i w całości oraz wzory węzłów technologicznych, maszyny: dziurkarkę odzieżową i guzikarkę, regały, stojaki na wykroje, pojemniki na odpady, instrukcje obsługi maszyn oraz narzędzia stosowane podczas użytkowania maszyn.

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego oraz podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

4. MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO¹⁾

Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru administracyjno-usługowego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	250 godz.
A.71. Projektowanie i wytwarzanie wyrobów odzieżowych	800 godz.

¹⁾ W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych danego typu, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli odpowiednio dla efektów kształcenia: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.

5. MOŻLIWOŚCI UZYSKIWANIA DODATKOWYCH KWALIFIKACJI W ZAWODACH W RAMACH OBSZARU KSZTAŁCENIA OKREŚLONEGO W KLASYFIKACJI ZAWODÓW SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie krawiec po potwierdzeniu kwalifikacji A.71. Projektowanie i wytwarzanie wyrobów odzieżowych może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik przemysłu mody po potwierdzeniu dodatkowo kwalifikacji A.74. Organizacja procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego.”,

- b) w obszarze administracyjno-usługowym (A) dla technikum po opisie kształcenia w zawodzie „Technik ekonomista 331403” dodaje się opis kształcenia w zawodzie „Technik lotniskowych służb operacyjnych 315406” w brzmieniu:

„TECHNIK LOTNISKOWYCH SŁUŻB OPERACYJNYCH

315406

1. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik lotniskowych służb operacyjnych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- pozyskiwania oraz przekazywania informacji dotyczących działań operacyjnych w porcie lotniczym, w tym ochrony portu przed aktami nieprawnej ingerencji;
- monitorowania stanu infrastruktury portu lotniczego;
- prowadzenia działań operacyjnych zgodnie z obowiązującymi procedurami w celu zapewnienia bezpieczeństwa operacji lotniczych i lotniskowych w porcie lotniczym;
- współpracy z jednostkami uprawnionymi do prowadzenia działań w sytuacji zagrożenia bezpieczeństwa portu lotniczego;
- współpracy ze służbami żeglugi powietrznej.

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;
- 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru administracyjno-usługowego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(A.q);
- 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik żeglugi śródlądowej opisane w części II:

A.72. Obsługa operacyjna portu lotniczego;

A.73. Prowadzenie działań we współpracy ze służbami żeglugi powietrznej.

3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie technik lotniskowych służb operacyjnych powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

- 1) pracownię eksploatacji portu lotniczego wyposażoną w: stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu, z drukarką formatu A3, skanerem oraz projektorem multimedialnym, stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia), podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu, z oprogramowaniem wspomagającym pracę służby operacyjnej, plansze obrazujące konstrukcje i zasady działania statków powietrznych oraz oznakowanie i napisy na statkach powietrznych, prezentacje przedstawiające usytuowanie poszczególnych elementów infrastruktury w obrębie lotniska, przykładowe mapy lotnisk, przeszkód lotniczych, plany zagospodarowania lotniska, topografii lotnisk oraz powierzchni ograniczających, plany sytuacyjne oraz profile pól wznoszenia i podejścia do lądowania statków powietrznych, zdjęcia satelitarne obrazujące przykładowe porty lotnicze, filmy dydaktyczne dotyczące funkcjonowania portu lotniczego, literaturę zawodową, przykładowe dokumenty operacyjne portu lotniczego, przepisy polskiego i międzynarodowego prawa lotniczego, polskie i obcojęzyczne źródła informacji dotyczące działalności lotniskowych służb operacyjnych, obowiązujące dokumenty Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa Lotniczego (EASA);
- 2) pracownię symulacji działań operacyjnych wyposażoną w: stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu oraz projektorem multimedialnym, makietę lotniska o wymiarach minimum 3 m × 1,2 m, odzwierciedlającą podstawowe elementy infrastruktury lotniska wraz z otoczeniem, strefami podejścia i startu, elementami przeszkód wokół lotniska, zabudową wieży kontroli ruchu lotniczego, strażnicą lotniskowej straży pożarnej, zabudową terminalową i cargo, małym parkingiem; środki łączności przewodowej i bezprzewodowej – zestaw radiotelefonów do wewnętrznej łączności radiowej (jeden zestaw dla dwóch uczniów), telefony do łączności wewnętrznej (jeden zestaw dla dwóch uczniów), przykładowe mapy lotnisk, elementów przestrzeni wokół lotniska, mapy standardowego odlotu według wskazań przyrządów (SID – Standard Instrument Departure), mapy standardowego dolotu według wskazań przyrządów (STAR – Standard Instrument Arrival), mapy podejść instrumentalnych, mapy punktów nawigacyjnych dla lotów z widocznością (VFR – Visual Flight Rules), mapy tras dolotowych i odlotowych, topografii lotniska, mapy przeszkodowe oraz mapy i dane meteorologiczne, plansze oraz prezentacje przedstawiające procesy obsługi w porcie lotniczym; przykładowy egzemplarz Zbioru Informacji Lotniczych Polska (AIP Polska), wchodzący w skład Zintegrowanego Pakietu Informacji Lotniczych; zdjęcia satelitarne obrazujące różne porty lotnicze, modele urządzeń oraz sprzętu do obsługi i zabezpieczenia funkcjonowania portu, opisy procedur postępowania w sytuacjach zagrażających bezpieczeństwu portu lotniczego, filmy dydaktyczne dotyczące działalności operacyjnej w porcie lotniczym, oraz zdarzeń i sytuacji zagrażających bezpieczeństwu w porcie lotniczym, przykładowe dokumenty operacyjne portu lotniczego, programy komputerowe do symulacji procesów obsługi w porcie lotniczym, literaturę zawodową, poradniki, przepisy polskiego i międzynarodowego prawa lotniczego, zestaw do udzielania pierwszej pomocy, opisy procedur postępowania podczas udzielania pomocy poszkodowanym i postępowania w sytuacjach zagrożenia zdrowia lub życia.

W szkole prowadzącej kształcenie w zawodzie technik lotniskowych służb operacyjnych są nauczane dwa języki obce ukierunkowane zawodowo, z tym że jednym z nich jest język angielski.

Kształcenie praktyczne może być realizowane w: pracowniach szkolnych oraz portach lotniczych, w tym terminalach pasażerskich i cargo.

Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 4 tygodni (160 godzin).

4. MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO¹⁾

Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru administracyjno-usługowego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	350 godz.
A.72. Obsługa operacyjna portu lotniczego	650 godz.
A.73. Prowadzenie działań we współpracy ze służbami żegluga powietrznej	350 godz.

¹⁾ W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych, przewidzianego dla kształcenia zawodowego, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli odpowiednio dla efektów kształcenia: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.”,

- c) w obszarze administracyjno-usługowym (A) dla technikum uchyla się opis kształcenia w zawodzie „Technik technologii odzieży 311924”,
- d) w obszarze administracyjno-usługowym (A) dla technikum po opisie kształcenia w zawodzie „Technik technologii szkła 311925” dodaje się opis kształcenia w zawodzie „Technik przemysłu mody 311941” w brzmieniu:

„TECHNIK PRZEMYSŁU MODY**311941****1. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik przemysłu mody powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) projektowania wyrobów odzieżowych;
- 2) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas wytwarzania wyrobów odzieżowych;
- 3) opracowywania dokumentacji wyrobów odzieżowych;
- 4) wytwarzania wyrobów odzieżowych;
- 5) organizowania i kontrolowania procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych;
- 6) prowadzenia działań związanych z marketingiem mody.

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;
- 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru administracyjno-usługowego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(A.ad) i PKZ(A.ae);
- 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik przemysłu mody opisane w części II:

A.71. Projektowanie i wytwarzanie wyrobów odzieżowych;**A.74. Organizacja procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych.****3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie technik przemysłu mody powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

- 1) pracownię włókienniczą, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
 - a) stanowiska do badań materiałów i wyrobów odzieżowych (jedno stanowisko dla dwóch uczniów), wyposażone w: wagę laboratoryjną, mikroskop z oprzyrządowaniem do identyfikacji włókien, lupę tkacką, pralkę laboratoryjną,
 - b) stanowisko komputerowe dla nauczyciela, z dostępem do Internetu, wyposażone w: oprogramowanie do analizy wyników badań laboratoryjnych oraz drukarkę;

ponadto pracownia powinna być wyposażona w zestawy próbek surowców włókienniczych, wyrobów włókienniczych, materiałów odzieżowych wykonanych różnymi technikami, zestawy dodatków krawieckich, dokumentacje techniczno-technologiczne wyrobów odzieżowych, normy dotyczące klasyfikacji włókien;

- 2) pracownię projektowania i modelowania odzieży, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
- stanowiska projektowania i modelowania form odzieży (jedno stanowisko dla jednego ucznia), wyposażone w: komputery podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu, oprogramowanie do wspomagania procesu projektowania i modelowania wyrobów odzieżowych oraz stoły kreślarskie, materiały i przybory kreślarskie,
 - stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu, wyposażone w oprogramowanie do wspomagania procesu projektowania i modelowania wyrobów odzieżowych;
- ponadto pracownia powinna być wyposażona w: drukarkę umożliwiającą drukowanie w formacie A3 (jedna drukarka na dziesięć stanowisk komputerowych), skaner, projektor multimedialny, damskie, męskie i dziecięce manekiny krawieckie, lustro, parawan, dodatki krawieckie, próbki materiałów odzieżowych, plansze przedstawiające sylwetki ludzkie, konstrukcje i modelowanie odzieży damskiej, męskiej i dziecięcej, modelowanie konstrukcyjne i wtórne odzieży na figury nietypowe, rysunki techniczne wyrobów odzieżowych, plansze kolorystyki, literaturę zawodową z zakresu modelowania odzieży, standardy konstrukcji oraz tabele wymiarów, żurnale mody i albumy projektów odzieży, filmy dydaktyczne dotyczące promocji mody i dystrybucji wyrobów odzieżowych, plansze i katalogi aranżacji przestrzeni sprzedaży wyrobów odzieżowych;
- 3) pracownię technologiczną, wyposażoną w: modele maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle odzieżowym, schematy kinematyczne maszyn szwalniczych, plansze przedstawiające działanie mechanizmów tworzących ścieg oraz powstawanie ściegów w maszynach szwalniczych, katalogi maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle odzieżowym, katalogi ściegów i szwów maszynowych, normy obowiązujące w przemyśle odzieżowym, dokumentacje techniczno-technologiczne wyrobów odzieżowych, tablice z symbolami graficznymi węzłów technologicznych, tablice znaków informacyjnych dotyczących konserwacji odzieży;
- 4) warsztaty szkolne, w których powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
- stanowiska szycia ręcznego (jedno stanowisko dla jednego ucznia), wyposażone w: manekiny krawieckie, przybory do szycia ręcznego, nożyczki, dodatki krawieckie,
 - stanowiska rozkroju ręcznego (jedno stanowisko dla dwóch uczniów), wyposażone w: stół oraz narzędzia do rozkroju ręcznego (nożyczki, wzorniki, przyciski metalowe),
 - stanowiska prasowania (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stół do prasowania lub deskę do prasowania, żelazko elektryczno-parowe, przybory do prasowania, zaparzaczkę,
 - stanowiska montażu wyrobów odzieżowych (jedno stanowisko dla jednego ucznia), wyposażone w maszynę stębnówkę płaską z oprzyrządowaniem,
 - stanowiska kontroli jakości i pakowania wyrobów gotowych (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: dokumentacje wyrobów odzieżowych, manekiny krawieckie damskie, męskie i dziecięce, wieszaki, taśmę krawiecką;
- ponadto warsztaty szkolne powinny być wyposażone w: maszyny owerlok (jedna maszyna dla trzech uczniów), eksponaty odzieży we fragmentach i w całości oraz wzory węzłów technologicznych, maszyny: dziurkarkę odzieżową i guzikarkę, regały, stojaki na wykroje, pojemniki na odpady, instrukcje obsługi maszyn oraz narzędzia stosowane podczas użytkowania maszyn.

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego, oraz w podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 4 tygodni (160 godzin).

4. MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO¹⁾

Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru administracyjno-usługowego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	300 godz.
A.71. Projektowanie i wytwarzanie wyrobów odzieżowych	800 godz.
A.74. Organizacja procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych	250 godz.

¹⁾ W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych, przewidzianego dla kształcenia zawodowego, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli odpowiednio dla efektów kształcenia: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.”

- e) w obszarze rolniczo-leśnym z ochroną środowiska (R) dla technikum w opisie kształcenia w zawodzie „Technik agrobiznesu 331402”:

- ust. 2 „Efekty kształcenia” otrzymuje brzmienie:

„2. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;
- 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru rolniczo-leśnego z ochroną środowiska, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(R.c), PKZ(R.d) i PKZ(R.f);
- 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik agrobiznesu opisane w części II:

R.3. Prowadzenie produkcji rolniczej;

R.6. Organizacja i prowadzenie przedsiębiorstwa w agrobiznesie.”,

- ust. 3. „Warunki realizacji kształcenia w zawodzie” otrzymuje brzmienie:

„3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie technik agrobiznesu powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

- 1) pracownię produkcji rolniczej, wyposażoną w: stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do Internetu, z drukarką, ze skanerem i z projektorem multimedialnym i pakietem programów biurowych, profile glebowe, próbki nasion roślin uprawnych, okazy naturalne roślin i chwastów, atlasy roślin uprawnych, chwastów i szkodników, zielniki roślin uprawnych i chwastów, przyrządy pomiarowe klimatycznych i glebowych czynników siedliska, modele zestawów narzędzi i maszyn do uprawy gleby, nawożenia, ochrony i zbioru roślin uprawnych, przekroje i modele anatomiczne zwierząt, próbki pasz i komponentów paszowych, oprogramowanie do układania dawek pokarmowych, normy żywienia zwierząt, przykładowe karty technologiczne, katalogi pojazdów, maszyn i narzędzi oraz ich części, instrukcje obsługi pojazdów i maszyn rolniczych;
- 2) pracownię przetwórstwa spożywczego, wyposażoną w: modele maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym, opakowania produktów spożywczych, zestawy laboratoryjne do badania cech wyrobów spożywczych, próbki surowców do przetwórstwa spożywczego, telewizor z odtwarzaczem i zestaw filmów dydaktycznych obrazujących procesy technologiczne wyrobów spożywczych, normy i katalogi dotyczące przetwórstwa spożywczego, plansze i tablice przedstawiające procesy technologiczne;
- 3) pracownię ekonomiczno-biznesową, wyposażoną w: stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu, z podłączeniem do drukarki sieciowej, z pakietem programów biurowych, oprogramowanie do wspomagania operacji finansowo-księgowych, kadrowo-płacowych, obsługi sprzedaży i gospodarki magazynowej, prowadzenia księgi przychodów i rozchodów, obliczania podatków, sporządzania sprawozdań statystycznych, obsługi zobowiązań wobec ZUS, druki formularzy stosowanych w prowadzeniu działalności produkcyjnej, usługowej, handlowej, zatrudnienia, płac, podatków, jednolity rzeczowy wykaz akt i instrukcje kancelaryjne, materiały biurowe;
- 4) warsztaty szkolne, wyposażone w: instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, maszyny, narzędzia i urządzenia stosowane w produkcji rolniczej, pojazdy do nauki jazdy, plac manewrowy do nauki jazdy.

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego, gospodarstwach rolnych oraz podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 4 tygodni (160 godzin).

Szkoła przygotowuje ucznia do kierowania ciągnikiem rolniczym z przyczepą (przyczepami) lub pojazdem wolnobieżnym z przyczepą (przyczepami). Egzamin państwowy, wymagany do uzyskania prawa jazdy odpowiedniej kategorii, jest przeprowadzany zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 stycznia 2011 r. o kierujących pojazdami (Dz. U. z 2015 r. poz. 155, 541 i 1045).”

- f) w obszarze turystyczno-gastronomicznym (T) dla zasadniczej szkoły zawodowej po opisie kształcenia w zawodzie „Wędliniarz 751107” dodaje się opis kształcenia w zawodzie „Przetwórca ryb 751103” w następującym brzmieniu:

„PRZETWÓRCA RYB

751103

1. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie przetwórca ryb powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przygotowywania surowców do produkcji przetworów rybnych;
- 2) wykonywania czynności związanych z obróbką surowców rybnych;
- 3) wykonywania operacji technologicznych związanych z produkcją przetworów rybnych;
- 4) przygotowywania półproduktów i przetworów rybnych do dystrybucji;
- 5) magazynowania surowców, półproduktów i przetworów rybnych.

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;
- 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.b);
- 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie przetwórca ryb opisane w części II:

T.18. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych.

3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie przetwórca ryb powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

- 1) pracownię technologiczną, wyposażoną w: stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do Internetu, z drukarką, skanerem oraz projektorem multimedialnym, cyfrowy aparat fotograficzny, schematy i plansze poglądowe z zakresu przetwórstwa rybnego, filmy dydaktyczne oraz prezentacje multimedialne dotyczące procesów przetwarzania, utrwalania surowców i przetworów rybnych, przykładowe receptury i normy zużycia surowców rybnych, przepisy prawa żywnościowego, przepisy dotyczące przetwórstwa rybnego, rysunki techniczne oraz schematy maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie rybnym, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie rybnym, schematy instalacji technicznych stosowanych w zakładach przetwórstwa rybnego, przykładową dokumentację technologiczną, schematy i katalogi urządzeń energetycznych oraz urządzeń do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza; części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie rybnym; próbki materiałów stosowanych w opakowaniach i opakowania do przetworów rybnych;
- 2) warsztaty szkolne, w których powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
 - a) stanowiska obróbki wstępnej i trzymowania (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w: zlew ze stali nierdzewnej, stół z płytą roboczą ze stali nierdzewnej, stół do trzymywania filetów, noże, pęsety do usuwania ości, stalki, wagi techniczne, wózki transportowe, pojemniki na surowce i odpady, stół ze stali nierdzewnej z basenem, wilk wraz z zestawem noży, kuter, młynek koloidalny, wytwornicę lodu, mieszarkę, łyżki i noże do patroszenia, nożyce do obcinania płetw i skrzeli, rękawice metalowe ochronne,
 - b) stanowiska solenia i marynowania (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) ryb wyposażone w: stół z płytą roboczą ze stali nierdzewnej, noże, stalki, wagi techniczne, wagę laboratoryjną, wózki transportowe, pojemniki na surowce, pojemniki ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego przeznaczone do solanek i marynat, miski ze stali nierdzewnej, słoje szklane zamykane, termometr, pH-metr, solomierz, cylindry, zlewki ze skalą, naczynka wagowe,
 - c) stanowiska formowania i panierowania przetworów rybnych (jedno stanowisko dla 6 uczniów), wyposażone w: stoły z płytą roboczą z blachy stalowej, noże, osłonki do wędlin rybnych, wózki i pojemniki ze stali nierdzewnej na surowce i farsz, nadziewarke, wagę, wagosuszarke, opakowania, klipsownicę stołową lub sznurek do wiązania wędlin, garnki i miski ze stali nierdzewnej, sita, mieszadła stalowe, sztućce kuchenne,

- d) stanowiska obróbki termicznej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: mini komorę wędzarniczą, autoklaw, wózki wędzarnicze, pojemniki metalowe lub z tworzywa sztucznego, wagi, termometry, opakowania do produktów sterylizowanych, zamykarkę ręczną do puszek metalowych, kraty zabezpieczające przed wypływaniem elementów na powierzchnię solanki, noże, solomierze, wagi, metalowe pręty lub siatki wędzarnicze, frytownicę lub patelnię elektryczną, tace z blachy nierdzewnej, kuchnię elektryczną 4-palnikową, elektryczny parownik do gotowania,
- e) stanowisko konfekcjonowania wyrobów rybnych wyposażone w: stoły z płytą roboczą ze stali nierdzewnej, noże, wagi, krajalnice, urządzenia do pakowania porcji,
- f) stanowisko mycia rąk wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, pojemnik na odpady,
- g) stanowisko do dezynfekcji obuwia wyposażone w: płytki pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej, ustawiony na posadzce lub wbudowany w posadzkę wraz z kratą umieszczoną wewnątrz, środki do dezynfekcji.

Ponadto warsztaty powinny być wyposażone w urządzenia chłodnicze, zamrażalnice, środki ochrony indywidualnej, sprzęt i środki do utrzymania czystości, środki dezynfekujące, apteczkę pierwszej pomocy, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego oraz podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

4. MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO¹⁾

Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	350 godz.
T.18. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych	650 godz.

¹⁾ W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych, przewidzianego dla kształcenia zawodowego, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli odpowiednio dla efektów kształcenia: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.

5. MOŻLIWOŚCI UZYSKIWANIA DODATKOWYCH KWALIFIKACJI W ZAWODACH W RAMACH OBSZARU KSZTAŁCENIA OKREŚLONEGO W KLASYFIKACJI ZAWODÓW SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie przetwórcy ryb po potwierdzeniu kwalifikacji T.18. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu dodatkowo kwalifikacji T.16. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego.”,

- g) w obszarze turystyczno-gastronomicznym (T) dla technikum w opisie kształcenia w zawodzie „Technik technologii żywności 314403”:

– ust. 2 „Efekty kształcenia” otrzymuje brzmienie:

„2. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;
- 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.b) i PKZ(T.i);
- 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik technologii żywności opisane w części II:

T.2. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń albo T.3. Produkcja wyrobów piekarskich albo T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych, albo T.5. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych, albo T.18. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych; T.16. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.”,

- ust. 3. „Warunki realizacji kształcenia w zawodzie” otrzymuje brzmienie:

„3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie technik technologii żywności, uwzględniając potrzeby rynku pracy oraz możliwości organizacyjne i kadrowe, wyznacza na początku etapu edukacyjnego kwalifikację T.2. w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego albo kwalifikację T.3. w zawodzie piekarz, albo kwalifikację T.4. w zawodzie cukiernik, albo kwalifikację T.5. w zawodzie wędliniarz, albo kwalifikację T.18. w zawodzie przetwórcy ryb, stanowiącą podbudowę do kształcenia.

Dodatkowo kształcenie dla kwalifikacji T.2. w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, ze względu na różnorodność produkcji w przemyśle spożywczym wymaga, od początku okresu kształcenia, ukierunkowania na obsługę maszyn i urządzeń związanych z wybranym działem produkcji artykułów spożywczych i napojów.

Szkoła realizująca kształcenie w zawodzie technik technologii żywności powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

- 1) pracownię technologiczną, wyposażoną w: stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów biurowych, drukarki (po jednym urządzeniu na cztery stanowiska), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, ze skanerem oraz z projektorem multimedialnym, części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, zestaw przepisów dotyczących produkcji wyrobów spożywczych, rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn, aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie żywności, dokumentację techniczną i schematy instalacji technicznych zakładów produkujących wyroby spożywcze, schematy i katalogi urządzeń: energetycznych, do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza, schematy i plansze poglądowe z zakresu produkcji wyrobów spożywczych;
- 2) pracownię analizy żywności, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
 - a) stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z pakietem programów biurowych oraz drukarkami (po jednym urządzeniu na cztery stanowiska),
 - b) stanowisko komputerowe dla nauczyciela z drukarką, ze skanerem oraz z projektorem multimedialnym,
 - c) stanowiska laboratoryjne (jedno stanowisko dla dwóch osób), wyposażone w: szkło laboratoryjne, drobny sprzęt laboratoryjny i środki ochrony indywidualnej;

ponadto pracownia powinna być wyposażona w: termostaty, suszarki, wagi, pH-metry, kolorymetry, tłuszczomierze, polarymetry, mikroskopy, termometry, zestawy do oceny stanu higieniczno-sanitarnego żywności, zestawy do destylacji, areometry, piknometry, refraktometry, spektrofotometry, łącznie wodne, lodówki, wirówki, piece do spalań, odczynniki chemiczne;
- 3) warsztaty szkolne, w których powinny być zorganizowane stanowiska odpowiednie dla kwalifikacji T.2. w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego albo dla kwalifikacji T.3. w zawodzie piekarz, albo dla kwalifikacji T.4. w zawodzie cukiernik, albo dla kwalifikacji T.5. w zawodzie wędliniarz, albo dla kwalifikacji T.18. w zawodzie przetwórcy ryb.

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego oraz podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 7 tygodni (280 godzin). ”,

- ust. 4. „Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego” otrzymuje brzmienie:

„4. MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO¹⁾

Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	410 godz.
T.2. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń albo T.3. Produkcja wyrobów piekarskich, albo T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych,	650 godz.

albo T.5. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych, albo T.18. Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych	
T.16. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych	170 godz.

¹⁾ W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych, przewidzianego dla kształcenia zawodowego, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli odpowiednio dla efektów: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.”.

§ 2. Szkoły, które rozpoczęły w roku szkolnym 2012/2013, 2013/2014 lub 2014/2015 kształcenie w zawodzie:

- 1) Krawiec, w którym wyodrębniono kwalifikację A.12. Wykonywanie usług krawieckich,
- 2) Technik technologii odzieży

– kontynuują kształcenie w tym zawodzie zgodnie z podstawą programową kształcenia w zawodach określoną w przepisach rozporządzenia zmieniającego w § 1, w brzmieniu obowiązującym przed dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, do zakończenia cyklu kształcenia.

§ 3. Szkoły, które rozpoczną w roku szkolnym 2015/2016 kształcenie w zawodzie:

- 1) Krawiec, w którym wyodrębniono kwalifikację A.12. Wykonywanie usług krawieckich,
- 2) Technik technologii odzieży

– prowadzą kształcenie w tym zawodzie zgodnie z podstawą programową kształcenia w zawodach określoną w przepisach rozporządzenia zmieniającego w § 1, w brzmieniu obowiązującym przed dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, do zakończenia cyklu kształcenia.

§ 4. Szkoły, które rozpoczęły kształcenie w zawodzie Technik agrobiznesu w roku szkolnym 2012/2013, 2013/2014 lub 2014/2015, kontynuują kształcenie w tym zawodzie zgodnie z podstawą programową kształcenia w zawodach określoną w przepisach rozporządzenia zmieniającego w § 1, w brzmieniu obowiązującym przed dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, do zakończenia cyklu kształcenia.

§ 5. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 września 2015 r.

Minister Edukacji Narodowej: *J. Kluzik-Rostkowska*