

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

INFORMACJA O ZAWODZIE

Karmelarz (751203)



Piekarze, cukiernicy i pokrewni

**Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie
za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Karmelarz
(751203)

Piekarze, cukiernicy i pokrewni

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Karmelarz (751203)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [810]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce autorskie wykonane przez zespół ekspercki.



SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU	3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności).....	3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu.....	3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD	3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący	3
2. OPIS ZAWODU.....	4
2.1. Synteza zawodu	4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania	4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy).....	4
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne.....	5
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie	6
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	7
2.7. Zawody pokrewne	8
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	8
3.1. Zadania zawodowe	8
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przyjmowanie i ocenianie surowców, półproduktów i karmelarskich wyrobów gotowych.....	8
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Produkowanie wyrobów karmelarskich	9
3.4. Kompetencje społeczne.....	11
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	12
3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji.....	12
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO.....	13
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	13
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	14
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	15
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.....	15
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	15
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	16
7. SŁOWNIK POJĘĆ	17
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	17
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	19

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Karmelarz 751203

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Cukiernik drażetkarz.
- Cukiernik karmelarz.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 7512 Bakers, pastry-cooks and confectionery makers.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja C – Przetwórstwo przemysłowe.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe), źródeł internetowych oraz wyników badań i analiz prowadzonych w projekcie PO KL (2011–2013) „Rozwijanie zbioru krajowych standardów kompetencji zawodowych wymaganych przez pracodawców”,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Wortalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspertki:

- Małgorzata Chęłchowska – Grill-Impex Sp. z o.o., Sp.k., Sieluń.
- Teresa Korona – Tokaj Cafe, Kielce.
- Jarosław Sitek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Ireneusz Woźniak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Mirosław Żurek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.

Recenzenci:

- Elżbieta Żochowska – Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego, Warszawa.
- Anna Żbikowska – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Małgorzata Kowalska – Polskie Towarzystwo Towaroznawcze, Oddział Mazowiecki, Radom.
- Bogdan Grzybowski – Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych, Warszawa.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:

W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Karmelarz produkuje wyroby karmelarskie ręcznie lub maszynowo według odpowiednich procedur i instrukcji technologicznych.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Karmelarz jest zawodem o charakterze produkcyjnym lub rzemieślniczym. Zajmuje się produkcją karmelków i cukierków twardych, nadziewanych, pomadek krystalicznych i niekrystalicznych, drażetek, pastylek pudrowych, sezamków, żelków i innych wyrobów karmelarskich.

Sposoby wykonywania pracy

W swojej pracy **karmelarz** stosuje metody, techniki i procedury związane z:

- przyjmowaniem surowców, półfabrykatów, dodatków,
- dozowaniem surowców zgodnie z obowiązującymi recepturami,
- gotowaniem roztworów cukrowo-syropowych, nadzień i mas karmelowych,
- przerabianiem i doprawianiem mas karmelowych,
- formowaniem ręcznym lub mechanicznym mas karmelowych,
- oceną organoleptyczną⁵ surowców, półproduktów i wyrobów gotowych na każdym etapie produkcji.

WAŻNE:

Karmelarz jest odpowiedzialny za wytwarzanie wyrobów bezpiecznych dla zdrowia oraz za prawidłowe eksploataowanie maszyn i urządzeń.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2. i 3.3. Kompetencje zawodowe.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Miejszem pracy **karmelarza** jest zakład produkcji cukierków (karmelków, pomadek, drażetek, pastylek, sezamków, żelków).

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Karmelarz obsługuje m.in.:

- urządzenia typu wyparki⁹ do gotowania masy karmelowej,
- urządzenia do wstępnego przerobu masy karmelowej (stół chłodzący⁸, przeciągarka⁶, przegniatarka⁷),

- agregaty formujące¹,
- bębny drażeciarskie².

Organizacja pracy

Praca **karmelarza** przebiega w systemie jedno-, dwu- lub trzymianowym w zależności od potrzeb organizacyjnych zakładu produkcyjnego.

Karmelarz w zależności od rodzaju zadań wykonuje pracę samodzielnie lub zespołowo. Przed rozpoczęciem pracy każdy pracownik produkcyjny powinien założyć czystą odzież roboczą oraz odpowiednie nakrycie głowy, obuwie robocze i ewentualnie, gdzie jest to konieczne, maseczki ochronne.

W pracy karmelarza dominują rutynowe czynności. W wielu zakładach nadzór jest realizowany przez mistrzów, brygadzystów i inne osoby, które kontrolują prawidłowość wykonania zadania, z uwzględnieniem warunków zapewniających bezpieczeństwo pracy.

WAŻNE:

Szczególnie ważne jest planowanie i organizowanie procesów technologicznych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)⁴, zasadami i przepisami BHP, przeciwpożarowymi i ochrony środowiska.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Zagrożenia bezpieczeństwa dla pracownika w zawodzie **karmelarz** dotyczą głównie:

- zapylenia występującego przy produkcji wyrobów karmelarskich,
- śliskich i mokrych powierzchni (możliwość poślizgnięcia lub upadku),
- hałasu powstającego przy pracy niektórych urządzeń (możliwość wywołania bólu głowy, uczucia zmęczenia),
- wysokiej temperatury (możliwość poparzenia poprzez kontakt z gorącą wodą, produktami),
- obsługi sprzętu i urządzeń ruchomych (możliwość porażenie prądem elektrycznym),
- kontaktu ze środkami chemicznymi służącymi do mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu stosowanego do produkcji wyrobów karmelarskich.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **karmelarz** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- sprawność układu mięśniowo-szkieletowego,
- duża sprawność zmysłu węchu,
- duża sprawność zmysłu smaku,
- sprawności układu oddechowego,
- sprawność narządu wzroku i słuchu;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- ostrość wzroku i słuchu,
- rozróżnianie barw,
- czucie smakowe,
- powonienie,
- czucie dotykowe,
- zręczność rąk i palców,
- zmysł równowagi,
- spostrzegawczość;

w kategorii sprawności i zdolności

- koncentracja i podzielność uwagi,
- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej,
- gotowość do pracy w trudnych warunkach (np. hałas, wysoka temperatura, zapylenie);

w kategorii cech osobowościowych

- rzetelność,
- dokładność,
- odpowiedzialność,
- samokontrola,
- dbałość o czystość i porządek,
- wysoka samodyscyplina,
- zdolność pracy w zespole.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.4. Kompetencje społeczne; 3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Karmelarz powinien odróżniać barwy, mieć dobry wzrok, słuch, węch i sprawny zmysł dotyku. W tym zawodzie wymagana jest dobra kondycja i wysoka sprawność fizyczna.

Karmelarz, ze względu na bezpośredni kontakt z żywnością, powinien mieć aktualne orzeczenie (zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy) do celów sanitarno-epidemiologicznych, stwierdzające zdolność do wykonywania pracy. Tego typu zaświadczenie powinien mieć każdy nowy pracownik, a także każdy, którego zaświadczenie traci ważność.

Przeciwwskazania do pracy w tym zawodzie to:

- nosicielstwo jakichkolwiek chorób zakaźnych i pasożytniczych,
- przewlekłe choroby skóry (szczególnie rąk) i układu nerwowego,
- alergie pokarmowe,
- zaburzenia lub utrata zmysłu smaku, węchu,
- niektóre choroby płuc i przewodu pokarmowego.

WAŻNE:

O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Do podjęcia pracy w zawodzie **karmelarz** preferowane jest wykształcenie zawodowe (branżowa szkoła I stopnia – dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) o profilu spożywczym lub nauka zawodu w rzemiośle w zawodzie karmelarz.

Pracę w zawodzie karmelarz może wykonywać również osoba, która:

- została przyuczona do zawodu lub uzyskała doświadczenie w trakcie pracy,
- odbyła szkolenie zorganizowane w firmie specjalizującej się w produkcji wyrobów karmelarskich lub w wyspecjalizowanym ośrodku szkoleniowym,
- ukończyła kształcenie (w systemie szkolnym) w zawodach pokrewnych.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

W zawodzie **karmelarz** nie jest wymagane posiadanie tytułów zawodowych, kwalifikacji i szczególnych uprawnień. Jednakże podjęcie pracy w tym zawodzie ułatwiają:

- świadectwo czeladnicze i dyplom mistrzowski potwierdzający kwalifikacje w zawodzie cukiernik,
- świadectwa ukończenia szkoły branżowej I i II stopnia lub technikum w zawodach szkolnych powiązanych z zawodem karmelarz, tj.: cukiernik, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, technik technologii żywności,
- świadectwo/dyplom, potwierdzające kwalifikacje wyodrębnione w tych zawodach tj.: TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń, TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych, TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych,
- certyfikaty (zaświadczenia) potwierdzające udział w szkoleniach w zakresie produkcji wyrobów karmelarskich.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

Karmelarz zazwyczaj rozpoczyna pracę na stanowisku przyjmowania i dozowania surowców lub pomocnika karmelarza. Następnie może awansować na stanowisko: gotowacza masy karmelowej, gotowacza nadzień i karmelarza.

W zależności od struktury organizacyjnej zakładu pracy, zdobytego doświadczenia oraz kompetencji może awansować na stanowisko brygadzysty lub mistrza zmianowego.

Po uzyskaniu doświadczenia w zarządzaniu pracownikami wykonującymi wyroby karmelarskie może awansować na kierownika produkcji i w dalszej kolejności na kierownika zakładu.

Karmelarz posiadający wykształceniem średnie i świadectwo maturalne ma możliwość rozwoju zawodowego, podejmując naukę na wyższych uczelniach na kierunkach związanych z technologią żywności i żywienia człowieka.

Karmelarz powinien brać udział w różnych szkoleniach, organizowanych w przedsiębiorstwie lub przez organizacje branżowe, w celu podwyższania swoich umiejętności zawodowych.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **karmelarz** istnieje możliwość potwierdzania kompetencji. Uzyskane w trakcie pracy kompetencje zawodowe karmelarz może potwierdzić egzaminem czeladniczym, a następnie mistrzowskim przeprowadzanym przez Izby Rzemieślnicze.

Zazwyczaj pracodawcy we własnym zakresie prowadzą szkolenia pracowników w zawodzie **karmelarz** w celu wyposażenia ich w kompetencje, wymagane na stanowisku pracy lub kierują ich na szkolenia, organizowane przez wyspecjalizowane instytucje.

Karmelarz może również poszerzyć swoje kompetencje kształcąc się w zawodach pokrewnych (w systemie szkolnym lub w ramach nauki zawodu w rzemiośle) i potwierdzić kwalifikacje wyodrębnione w tych zawodach, przystępując do egzaminu w Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej lub w Izbie Rzemieślniczej.

Możliwe jest również przystąpienie do egzaminu eksternistycznego potwierdzającego kwalifikacje w zawodach pokrewnych (szkolnych), po spełnieniu wymogów formalnych.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl> oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **karmelarz** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik technologii żywności ^S	314403
Cukiernik ^S	751201
Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego ^S	816003
Operator maszyn do produkcji wyrobów cukierniczych	816017

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **karmelarz** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Przyjmowanie i ocenianie jakości surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów karmelarskich.
- Z2 Przygotowywanie surowców i półproduktów do produkcji wyrobów karmelarskich.
- Z3 Przygotowywanie roztworów cukrowo-syropowych, żelowych, likworowych stosowanych do produkcji wyrobów karmelarskich.
- Z4 Gotowanie mas karmelowych i nadzień cukierniczych stosowanych do produkcji wyrobów karmelarskich.
- Z5 Przerabianie ręczne lub maszynowe mas karmelarskich.
- Z6 Formowanie wyrobów karmelarskich.
- Z7 Zawijanie i pakowanie wyrobów karmelarskich.
- Z8 Dokonywanie oceny jakościowej wyrobu gotowego.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Przyjmowanie i ocenianie surowców, półproduktów i karmelarskich wyrobów gotowych

Kompetencja zawodowa Kz1: Przyjmowanie i ocenianie surowców, półproduktów i karmelarskich wyrobów gotowych obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z8, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Przyjmowanie i ocenianie jakości surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów karmelarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Sposób gospodarowania surowcami zgodnie z zasadą FIFO³; - Metody oceniania jakości surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych; - Zasady przyjmowania ilościowego surowców; - Dokumentację obowiązującą na danym stanowisku pracy; - Wymagania sanitarno-higieniczne obowiązujące na danym stanowisku pracy.	- Zachowywać prawidłową rotację surowców (pierwsze weszło, pierwsze wyszło); - Prowadzić bieżącą kontrolę jakości surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych na podstawie oceny organoleptycznej; - Prowadzić ewidencję przyjmowanych surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych; - Monitorować parametry magazynowania przyjętych surowców, półproduktów; - Rozliczać się z przyjętych surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych; - Wypełniać dokumenty obowiązujące na

	stanowisku pracy i dokonywać zapisów z przebiegu procesu produkcji wyrobów karmelarskich; • Posługiwać się wewnętrznymi zaleceniami i procedurami dotyczącymi wymagań sanitarno-higienicznych na stanowisku pracy.
--	---

Z8 Dokonywanie oceny jakościowej wyrobu gotowego

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Metody badania jakości wyrobów gotowych; • Wady wyrobów karmelarskich; • Rodzaje wyrobów karmelarskich i sposób ich oznakowywania; • Dokumentację obowiązującą na danym stanowisku pracy; • Wymagania sanitarno-higieniczne obowiązujące na danym stanowisku pracy.	• Prowadzić bieżącą kontrolę jakości wyrobów gotowych; • Oceniać przyczyny powstawania wad wyrobów karmelarskich; • Segregować, ważyć i oznakowywać wyroby karmelarskie; • Wypełniać dokumenty obowiązujące na stanowisku pracy i dokonywać zapisów z przebiegu procesu oceny jakości wyrobu gotowego; • Posługiwać się wewnętrznymi zaleceniami i procedurami dotyczącymi wymagań sanitarno-higienicznych na stanowisku pracy.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Produkowanie wyrobów karmelarskich

Kompetencja zawodowa Kz2: Produkowanie wyrobów karmelarskich obejmuje zestaw zadań zawodowych Z2, Z3, Z4, Z5, Z6, Z7, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z2 Przygotowywanie surowców i półproduktów do produkcji wyrobów karmelarskich

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Metody odważania i odmierzania surowców, półproduktów i dodatków; • Zasady korzystania z dokumentacji technologicznej; • Dokumentację obowiązującą na danym stanowisku pracy; • Wymagania sanitarno-higieniczne obowiązujące na danym stanowisku pracy.	• Odważać i odmierzać surowce, półprodukty i dodatki; • Czytać i stosować obowiązujące receptury; • Wypełniać dokumenty obowiązujące na stanowisku pracy i dokonywać zapisów z przebiegu procesu przygotowania surowców i półproduktów; • Posługiwać się wewnętrznymi zaleceniami i procedurami dotyczącymi wymagań sanitarno-higienicznych na stanowisku pracy.

Z3 Przygotowywanie roztworów cukrowo-syropowych, żelowych, likworowych stosowanych do produkcji wyrobów karmelarskich

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Zasady działania i obsługi kotłów do gotowania roztworów; • Technologię produkcji roztworów wykorzystywanych do produkcji wyrobów	• Obsługiwać, nadzorować i monitorować parametry kotłów do gotowania roztworów; • Gotować roztwory zgodnie z obowiązującymi instrukcjami technologicznymi;

- karmelarskich; - Zasady działania i obsługi kotłów i urządzeń wyparnych; - Zasady BHP przy obsłudze urządzeń do przygotowywania roztworów; - Dokumentację obowiązującą na danym stanowisku pracy; - Wymagania sanitarno-higieniczne obowiązujące na danym stanowisku pracy.	- Obsługiwać nadzorować i monitorować parametry kotłów i urządzeń wyparnych; - Postępować zgodnie z zasadami BHP przy obsłudze urządzeń do przygotowywania roztworów; - Wypełniać dokumenty obowiązujące na stanowisku pracy i dokonywać zapisów z przebiegu procesu przygotowania roztworów do produkcji wyrobów karmelarskich; - Posługiwać się wewnętrznymi zaleceniami i procedurami dotyczącymi wymagań sanitarno-higienicznych na stanowisku pracy.
---	--

Z4 Gotowanie mas karmelowych i nadzień cukierniczych stosowanych do produkcji wyrobów karmelarskich

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Technologię produkcji nadzień i mas karmelowych; - Parametry jakościowe nadzień i mas karmelowych; - Zasady BHP przy obsłudze urządzeń do gotowania mas karmelowych i nadzień; - Dokumentację obowiązującą na danym stanowisku pracy; - Wymagania sanitarno-higieniczne obowiązujące na danym stanowisku pracy.	- Obsługiwać próżniowe aparaty wyparne; - Gotować masy karmelowe i nadzienia zgodnie z obowiązującymi instrukcjami technologicznymi; - Przeprowadzać ocenę jakościową przygotowanych mas karmelowych i nadzień; - Postępować zgodnie z zasadami BHP przy obsłudze urządzeń do gotowania mas karmelowych i nadzień; - Wypełniać dokumenty obowiązujące na stanowisku pracy i dokonywać zapisów z przebiegu procesu gotowania masy karmelowej i nadzienia; - Posługiwać się wewnętrznymi zaleceniami i procedurami dotyczącymi wymagań sanitarno-higienicznych na stanowisku pracy.

Z5 Przerabianie ręczne lub maszynowe mas karmelarskich

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Sposoby i parametry przerabiania masy karmelowej; - Sposoby dozowania substancji dodatkowych; - Zasady i przepisy BHP podczas przerabiania mas karmelarskich; - Dokumentację obowiązującą na danym stanowisku pracy; - Wymagania sanitarno-higieniczne obowiązujące na danym stanowisku pracy.	- Przerabiać masę karmelową; - Utrzymywać chłodzoną masę w odpowiedniej temperaturze i podejmować decyzje o zakończeniu etapu chłodzenia; - Dozować substancje dodatkowe zgodnie z obowiązującymi recepturami; - Postępować zgodnie z zasadami BHP podczas przerabiania mas karmelarskich; - Wypełniać dokumenty obowiązujące na stanowisku pracy i dokonywać zapisów z przebiegu procesu przerabiania mas karmelarskich; - Posługiwać się wewnętrznymi zaleceniami i procedurami dotyczącymi wymagań sanitarno-higienicznych na stanowisku pracy.

Z6 Formowanie wyrobów karmelarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Zasady działania maszyn formujących i bębnow drażeciarskich; • Technologię formowania wyrobów karmelarskich; • Zasady BHP podczas formowania wyrobów karmelarskich; • Dokumentację obowiązującą na danym stanowisku pracy; • Wymagania sanitarno-higieniczne obowiązujące na danym stanowisku pracy.	• Obsługiwać, regulować i monitorować parametry maszyn do formowania wyrobów karmelarskich; • Decydować o skierowaniu odpowiednio wystudzonej masy karmelowej do procesu formowania ręcznego lub na agregacie formującym; • Prowadzić proces formowania wyrobów na maszynach formujących przez stemplowe kształtowanie, krojenie batonu masy karmelowej i prasowanie; • Obsługiwać, regulować i korelować pracę urządzenia formującego z pompą podającą nadzienie; • Przygotowywać rdzeń zgodnie z techniką jego nawarstwiania i/lub nabłyszczania w procesie drażerowania; • Postępować zgodnie z zasadami BHP podczas formowania wyrobów karmelarskich; • Wypełniać dokumenty obowiązujące na stanowisku pracy i dokonywać zapisów z przebiegu procesu formowania wyrobów karmelarskich; • Posługiwać się wewnętrznymi zaleceniami i procedurami dotyczącymi wymagań sanitarno-higienicznych na stanowisku pracy.

Z7 Zawijanie i pakowanie wyrobów karmelarskich	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Sposoby zawijania wyrobów karmelarskich; • Sposoby konfekcjonowania wyrobów karmelarskich; • Zasady BHP podczas zawijania i pakowania wyrobów karmelarskich; • Dokumentację obowiązującą na danym stanowisku pracy; • Wymagania sanitarno-higieniczne obowiązujące na danym stanowisku pracy.	• Wybierać właściwą metodę zawijania dla danego asortymentu; • Obsługiwać urządzenia do zawijania wyrobów karmelarskich; • Konfekcjonować wyroby karmelarskie; • Postępować zgodnie z zasadami BHP podczas zawijania i konfekcjonowania wyrobów karmelarskich; • Wypełniać dokumenty obowiązujące na stanowisku pracy i dokonywać zapisów z przebiegu procesu zawijania i pakowania wyrobów karmelarskich; • Posługiwać się wewnętrznymi zaleceniami i procedurami dotyczącymi wymagań sanitarno-higienicznych na stanowisku pracy.

3.4. Kompetencje społeczne

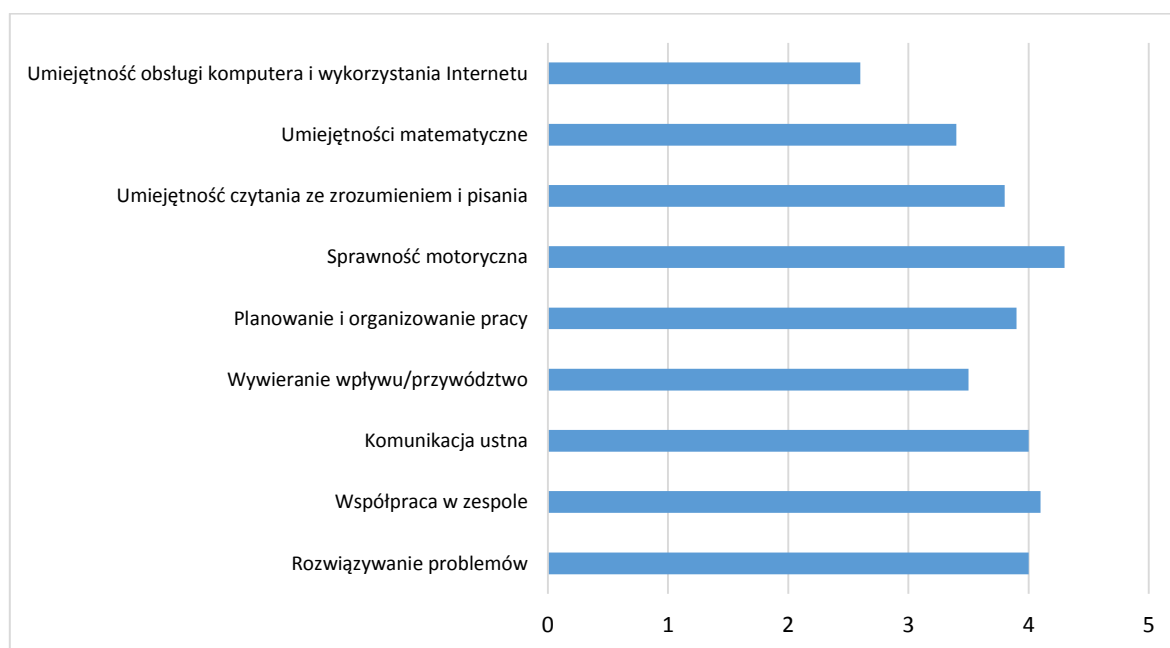
Pracownik w zawodzie **karmelarz** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za realizację zadań związanych z procesem produkcji wyrobów karmelarskich.
- Dostosowywania zachowania do okoliczności występujących w trakcie produkcji wyrobów karmelarskich.
- Wykonywania pracy częściowo samodzielnie i podejmowania współpracy w zorganizowanych warunkach.
- Oceniania swoich działań wykonywanych w ramach współpracy zespołowej oraz przyjmowania odpowiedzialności za ich skutki.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych zgodnie z postępowaniem technologicznym w produkcji wyrobów karmelarskich.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w branży spożywczej.

3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **karmelarz**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **karmelarz**

Uwaga:

Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.6. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **karmelarz** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: <https://www.kwalifikacje.gov.pl>
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Karmelarz ma możliwość podjęcia pracy:

- w zakładach produkujących wyroby karmelarskie na skalę przemysłową,
- w firmach prowadzących produkcję wyrobów karmelarskich na mniejszą skalę.

Karmelarz ma też możliwość znalezienia zatrudnienia w firmach farmaceutycznych produkujących cukierki i inne wyroby karmelarskie o działaniu leczniczym oraz w firmach produkujących suplementy diety.

W tym zawodzie istnieje również możliwość prowadzenia własnej działalności gospodarczej, np. uruchomienie małej firmy prowadzącej produkcję wyrobów karmelarskich metodami tradycyjnymi.

WAŻNE:

Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy:**

<http://oferty.praca.gov.pl>

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 10.07.2018]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

<http://mz.praca.gov.pl>

<https://www.mpips.gov.pl/analizy-i-raporty/raporty-sprawozdania/rynek-pracy/zawody-deficytowe-i-nadwyzkowe>

Barometr zawodów: <https://barometrzwodow.pl>

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

Mazowieckie – <http://obserwatorium.mazowsze.pl>

Małopolskie – <https://www.obserwatorium.malopolska.pl>

Lubelskie – <http://lorp.wup.lublin.pl>

Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – <http://obserwatorium.wup.lodz.pl>

Pomorskie – <http://www.porp.pl>

Opolskie – <http://www.obserwatorium.opole.pl>

Wielkopolskie – <http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl>

Zachodniopomorskie – <https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-ryнку-pracy>

Podlaskie – <http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl>

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

<http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:

<https://eures.praca.gov.pl>

<https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage>

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Obecnie (2018 r.) w ramach systemu kształcenia zawodowego nie przygotowuje się kandydatów do pracy w zawodzie **karmelarz**.

Zawód karmelarz można zdobyć w ramach nauki zawodu w systemie kształcenia rzemieślniczego. Wówczas, po spełnieniu wymagań formalnych i zdaniu egzaminów, można uzyskać tytuł czeladnika, a następnie mistrza w zawodzie.

Do zawodu karmelarz można także przygotowywać się, kształcąc się w zawodach pokrewnych (branżowe szkoły I i II stopnia i technika) oraz na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, organizowanych przez:

- publiczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych, prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki doksztalcania i doskonalenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Szkolenie

Karmelarz może brać udział w szkoleniach:

- organizowanych przez pracodawców specjalizujących się w produkcji wyrobów karmelarskich (manufaktury słodocy) dla kandydatów do zawodu, zainteresowanych otwarciem własnej manufaktury,
- rozszerzających kompetencje w zakresie produkcji wyrobów karmelarskich,
- BHP i sanitarnych, organizowanych przez wyspecjalizowane instytucje.

WAŻNE:

Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 10.07.2018]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.gov.pl/web/edukacja/ksztalcenie-zawodowe>

<http://doradztwo.ore.edu.pl/wybieram-zawod>

<http://www.zrp.pl>

Szkolenia zawodowe:

Rejestr Instytucji Szkoleniowych – <http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris>

Baza Usług Rozwojowych – <https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl>

Inne źródła danych:

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl>

Bilans Kapitału Ludzkiego – <https://bkl.parp.gov.pl>

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – <http://www.frse.org.pl>, <http://europass.org.pl>

Learning Opportunities and Qualifications in Europe – <https://ec.europa.eu/ploteus>

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Obecnie (2018 r.) zarobki w zawodzie **karmelarz** są zróżnicowane i wynoszą od 2500 zł do 3000 zł brutto miesięczne. Wysokość wynagrodzenia karmelarza zależy m.in. od doświadczenia zawodowego i lokalizacji firmy, która go zatrudnia.

Na terenie, gdzie brak jest karmelarzy, początkujący pracownik może liczyć na wynagrodzenie w granicach 3000 zł brutto miesięcznie.

Na wyższe wynagrodzenie mogą liczyć osoby wykonujące pracę karmelarza, działając w ramach własnej działalności gospodarczej. Wówczas poziom wynagrodzeń jest skorelowany ze skalą prowadzonej działalności i rentownością firmy.

WAŻNE:

Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 10.07.2018]:

Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:

<http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy>

Przykładowe portale informujące o zarobkach:

<https://wynagrodzenia.pl/gus>

<https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczegolach>

<https://sedlak.pl/raporty-placowe>

<https://zarobki.pracuj.pl>

<https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen>

<https://www.kariera.pl/wynagrodzenia>

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

W zawodzie **karmelarz** możliwe jest zatrudnienie osób niepełnosprawnych.

Warunkiem niezbędnym jest identyfikacja indywidualnych barier i dostosowanie technicznych i organizacyjnych warunków środowiska pracy oraz stanowiska pracy do potrzeb zatrudnienia osób:

- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R), która nie wyklucza stania i chodzenia, w tym samodzielnego przemieszczania się,
- z niewielką dysfunkcją kończyn górnych (05-R), która nie wyklucza wykonywania bardziej precyzyjnych czynności,
- z dysfunkcją narządu wzroku (04-O), jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia,
- słabosłyszących, głuchych i głuchoniemych (03-L), pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniej pomocy technicznej oraz właściwego przygotowania środowiska i stanowiska pracy np. pod kątem możliwości percepcji sygnałów alarmowych.

WAŻNE:

Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020”. W klasyfikacji określono i uszeregowano

umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- **Umiejętności/Kompetencje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/skill>
- **Kwalifikacje:** <https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification>

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień: 30.06.2018 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r., w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 34).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE L 364 z 20.12.2006, s. 5).
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4).
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 1).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 01.02.2002, s. 1).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149).
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265 i 1149).
- Ustawa z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1267).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).

- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).

Literatura branżowa:

- Jarosz M., Wierzejewska K.: Aspekty bezpieczeństwa żywności i zdrowia w kontekście obrotu żywnością. Obrót żywnością, a zdrowie – praktyczny poradnik dla przedsiębiorców. Program Ramowy na rzecz Konkurencyjności i Innowacyjności. Warszawa 2009.
- Kijowski J., Sikora T. (red.): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2003.

Czasopisma:

- Przegląd piekarski i cukierniczy – miesięcznik. Wydawnictwo SIGMA – NOT, Warszawa.
- Przemysł spożywczy – miesięcznik. Wydawnictwo SIGMA – NOT, Warszawa.

Zasoby internetowe [dostęp: 10.07.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Portal branżowy: <http://www.portalspozywczy.pl>
- Portal regionalny: <http://www.mupkielce.praca.gov.pl>
- Ogólnopolskie pismo branżowe: <http://www.cukiernictwoipiekarstwo.pl>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Łodziarzy RP: <http://www.cukiernicy.pl>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>
- Związek Rzemiosła Polskiego: <https://zrp.pl/kategoria/aktualnosci>

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.

Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.
Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.
Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, częściowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadectwa”, „certyfikatu”.
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).

Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.
Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.
Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	Agregat formujący	Urządzenie służące do formowania karmelków twardych i nadziewanych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
2	Bęben drażeciarski	Urządzenie służące do powlekania i polerowania drażetek.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki

3	FIFO	Zasada, zgodnie z którą towary najdłużej składowane w magazynie wydawane są w pierwszej kolejności.	https://www.logistyka.net.pl/slownik-logistyczny/szczegoly/289,fifo___pierwsze_weszlo___pierwsze_wyszlo [dostęp: 10.07.2018]
4	HACCP	Postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji.	https://pl.wikipedia.org/wiki/Analiza_zagro%C5%BCe%C5%84_i_krytyczne_punkty_kontroli [dostęp: 10.07.2018]
5	Ocena organoleptyczna	Ocena cech wyrobu (surowca, półproduktu, wyrobu gotowego) na podstawie wrażeń odbieranych za pomocą zmysłów (smaku, węchu, wzroku).	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
6	Przeciągarka	Urządzenie służące do napowietrzania, zwiększenia chrupkości i nadania jedwabistego połysku masy karmelowej.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
7	Przegniatarka	Urządzenie służące do wstępnego przerobu masy karmelowej.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
8	Stół chłodzący	Urządzenie służące do studzenia masy karmelowej.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
9	Wyparka	Urządzenie do gotowania masy karmelowej pod zmniejszonym ciśnieniem.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.