

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

Garmażer (751101)



Robotnicy przemysłowi i rzemieślnicy

**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

Garmazer (751101)

Robotnicy przemysłowi i rzemieślnicy

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

Garmażer (751101)

© 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 [806]

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).....	5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne.....	6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie	7
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: Składowanie surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i garmażeryjnych wyrobów gotowych	9
3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Prowadzenie procesów produkcji wyrobów garmażeryjnych .	10
3.4. Kompetencje społeczne.....	11
3.5. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	11
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.....	12
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie	12
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu	13
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów	14
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	18
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	18
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	20

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

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

Garmażer 751101

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Pracownik gastronomii.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 7511 Butchers, fishmongers and related food preparers.

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 Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Małgorzata Kowalska – Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu.
- Izabela Chebdowska – Amigos s.c., Bieniędzice.
- 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:

- Bogdan Grzybowski – Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych, Warszawa.
- Anna Wachowicz – Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich, Radom.

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

Garmażer jest zawodem branży spożywczej o charakterze produkcyjnym. Celem pracy garmażera jest produkcja półproduktów i gotowych wyrobów garmażeryjnych.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Garmażer przygotowuje półprodukty, wykonuje wyroby garmażeryjne¹⁹ (np. mięsne, rybne, mączne, warzywne, mieszane) z surowców i półproduktów, ręcznie lub z zastosowaniem maszyn i urządzeń, wykonuje obróbkę wstępną¹³ i cieplną¹², w zależności od wymagań technologicznych danego wyrobu garmażeryjnego.

Sposoby wykonywania pracy

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

- przyjmowaniem, oceną jakości i przygotowaniem surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wyrobów garmażeryjnych,
- mechanicznym¹⁵ lub ręcznym rozdrabnianiem¹⁶ surowców, półproduktów i dodatków,
- formowaniem² ręcznym lub mechanicznym wyrobów garmażeryjnych i poddawaniem ich obróbce cieplnej,
- oceną jakości wytworzonych wyrobów garmażeryjnych,
- pakowaniem i etykietowaniem wyrobów garmażeryjnych,
- magazynowaniem i ekspedycją wyrobów garmażeryjnych.

Obowiązkiem garmażera jest stosowanie procedur technologicznych i przestrzeganie norm jakościowych¹¹.

Sposoby wykonywania pracy

Garmażer wykonuje swoją pracę, stosując następujące metody i procedury:

- oceny organoleptycznej¹⁴,
- racjonalnego wykorzystania surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych,
- wytwarzania wyrobów garmażeryjnych bezpiecznych dla zdrowia,
- prawidłowego użytkowania maszyn i urządzeń do produkcji garmażeryjnej,
- wymagane do właściwego oznakowania opakowania produktu,
- segregowania i usuwania odpadów z produkcji garmażeryjnej.

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 pracownika wykonującego zawód **garmażer** jest zakład gastronomiczny²¹ i garmażeryjny²⁰, który z reguły podzielony jest na działy produkcyjne. W niektórych działach mogą występować uciążliwe warunki pracy, np. wysoka temperatura, zapylenie, hałas, duża wilgotność. Garmażer w zależności od działu wykonuje pracę samodzielnie lub zespołowo.

Procesy technologiczne w produkcji garmażeryjnej planowane i organizowane są zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, w tym zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)³, Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)⁴ oraz zgodnie z systemem HACCP⁵ (Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami ergonomii, przepisami przeciwpożarowymi i ochrony środowiska.

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

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Garmażer w swojej pracy wykorzystuje:

- kotły warzelne⁸,
- wilki¹⁸,
- kutry⁹,
- mieszaliki do surowców,
- wałkownice do ciast,
- maszyny do wyrabiania ciasta,
- maszyny pakujące,
- formierki,
- piece i piekarniki,
- patelnie elektryczne,
- taborety i trzony kuchenne.

Organizacja pracy

Garmażer wykonuje pracę samodzielnie lub w zespole. W zależności od potrzeb zakładu produkcyjnego praca może przebiegać w systemie jedno-, dwu- lub trzymianowym.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

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

- śliskich i mokrych powierzchni (możliwość poślizgnięcia lub upadku),
- ostrych przedmiotów i krawędzi (możliwość urazów, skaleczeń),
- obsługi sprzętu i urządzeń ruchomych (porażenie prądem elektrycznym),
- wysokiej temperatury (możliwość poparzenia poprzez kontakt z gorącą wodą, tłuszczem, produktami),
- hałasu powstającego przy pracy niektórych urządzeń (możliwość wywołania bólu głowy, uczucia zmęczenia),
- kontaktu z mikroorganizmami przy pracy z surowym mięsem (mogą powodować np. zakażenie salmonellą lub trudno gojące się rany),
- kontaktu ze środkami chemicznymi służącymi do mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu kuchennego.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

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

w kategorii wymagań fizycznych

- dobra wydolność fizyczna,
- sprawność układu mięśniowo-szkieletowego,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność zmysłu smaku,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność układu oddechowego;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- spostrzegawczość,
- ostrość wzroku i słuchu,
- rozróżnianie barw,
- zręczność rąk i palców,
- powonienie,
- czucie dotykowe,
- zmysł równowagi,
- czucie smakowe lub wysoki próg wrażliwości smakowej;

w kategorii sprawności i zdolności

- koncentracja i podzielność uwagi,
- łatwość przechodzenia z jednej czynności do drugiej,
- zdolność do współdziałania w zespole;

w kategorii cech osobowościowych

- samodzielność,
- samokontrola,
- rzetelność,
- dokładność,
- odpowiedzialność,
- gotowość do pracy w trudnych warunkach (np. hałas, wysoka temperatura, zapylenie, duża wilgotność),
- dbałość o czystość i porządek,
- wysoka samodyscyplina.

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

Wymagania zdrowotne

Garmażer, 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,
- płaskostopie i skrzywienie kręgosłupa,

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

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 **garmażer** preferowane jest wykształcenie zawodowe (branżowa szkoła I stopnia – dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) o profilu gastronomicznym lub spożywczym.

Pracę w zawodzie **garmażer** 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 garmażeryjnych lub w wyspecjalizowanym ośrodku szkoleniowym,
- ukończyła kształcenie w zawodach pokrewnych.

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

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

- świadectwo ukończenia szkoły branżowej I i II stopnia lub technikum w zawodach pokrewnych (szkolnych) powiązanych z zawodem **garmażer** oraz świadectwo/dyplom, potwierdzające kwalifikacje wyodrębnione w tych zawodach, np. kwalifikacje: TG.02 Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń, TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych, TG.07 Sporządzanie potraw i napojów, TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych,
- świadectwo czeladnicze i dyplom mistrzowski, potwierdzający kwalifikacje w zawodzie rzemieślniczym lub szkolnym, pokrewnym do zawodu **garmażer**,
- certyfikaty (zaświadczenia) potwierdzające udział w szkoleniach w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych.

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

Garmażer swoją pracę rozpoczyna zazwyczaj na stanowiskach pomocniczych w zakładzie garmażeryjnym lub gastronomicznym pod nadzorem doświadczonego pracownika.

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

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

Garmażer posiadający wykształcenie średnie w zawodach pokrewnych i świadectwo maturalne może rozwijać się zawodowo, podejmując naukę na wyższych uczelniach na kierunkach z obszaru technologii żywności i żywienia człowieka.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2018 r.) w zawodzie **garmażer** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w edukacji formalnej oraz pozaformalnej.

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

Garmażer 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 **garmażer** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Technik technologii żywności ^S	314403
Technik żywienia i usług gastronomicznych ^S	343404
Kucharz ^S	512001
Jeliciarz	751102
Przetwórcą ryb	751103
Rozbieracz-wykrawacz	751104
Rzeźnik-wędliniarz	751105
Wędliniarz ^S	751107

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

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

- Z1 Przygotowywanie stanowiska przyjęcia surowca oraz magazynów: surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych oraz wyrobów garmażeryjnych.
- Z2 Przyjmowanie i przechowywanie surowców, półproduktów, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów garmażeryjnych.
- Z3 Przygotowywanie surowców i półproduktów garmażeryjnych do przerobu.
- Z4 Organizowanie stanowisk pracy niezbędnych do wykonania poszczególnych etapów procesu technologicznego.
- Z5 Sporządzanie wyrobów garmażeryjnych różnymi technikami i metodami.

- Z6 Kontrolowanie jakości⁷ półproduktów, gotowych wyrobów garmażeryjnych oraz parametrów procesu technologicznego, półproduktów i wyrobów garmażeryjnych.
- Z7 Ważenie, pakowanie i właściwe znakowanie oraz przechowywanie wyrobów garmażeryjnych.
- Z8 Przygotowywanie wyrobów garmażeryjnych do sprzedaży i transportu.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Składowanie surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i garmażeryjnych wyrobów gotowych

Kompetencja zawodowa Kz1: Magazynowanie surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i garmażeryjnych wyrobów gotowych obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z7, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Przygotowywanie stanowiska przyjęcia surowca oraz magazynów: surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych oraz wyrobów garmażeryjnych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane ze składowaniem surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych oraz związane ze współpracą z klientami w tym obszarze pracy; - Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas składowania surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych; - Wymagania sanitarno-higieniczne, procedury GHP, GMP, HACCP w zakładzie garmażeryjnym.	- Wykonywać czynności związane ze składowaniem surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych według określonej instrukcji w częściowo zmiennych warunkach; - Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska i systemu HACCP podczas składowania surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych.
Z2 Przyjmowanie i przechowywanie surowców, półproduktów, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów garmażeryjnych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady przyjmowania ilościowego i jakościowego surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych; - Zasady przechowywania surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych.	- Oceniać zgodność dostawy z dokumentem przyjęcia; - Segregować surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze; - Przechowywać surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze; - Obsługiwać urządzenia magazynowe i stosować środki transportu wewnętrznego.
Z7 Ważenie, pakowanie i właściwe znakowanie oraz przechowywanie wyrobów garmażeryjnych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady obsługi wagi i etykieciarki; - Zasady pakowania i właściwego oznakowania wyrobu garmażeryjnego.	- Ważyc i etykietować wyroby garmażeryjne; - Pakować wyroby garmażeryjne; - Przechowywać wyroby garmażeryjne.

3.3. Kompetencja zawodowa Kz2: Prowadzenie procesów produkcji wyrobów garmażeryjnych

Kompetencja zawodowa Kz2: Prowadzenie procesów produkcji wyrobów garmażeryjnych obejmuje zestaw zadań zawodowych Z3, Z4, Z5, Z6, Z8, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z3 Przygotowywanie surowców i półproduktów garmażeryjnych do przerobu	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Rodzaje surowców, półproduktów do przerobu; - Zasady i metody przygotowania surowców i półproduktów do przerobu.	- Rozpoznawać surowce, półprodukty przeznaczone do przerobu; - Przygotowywać surowce i półprodukty przeznaczone do przerobu.

Z4 Organizowanie stanowisk pracy niezbędnych do wykonania poszczególnych etapów procesu technologicznego	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z wykonywaniem procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami i procedurami technologicznymi; - Zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas wykonywania procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi; - Zasady organizacji pracy w zakładzie garmażeryjnym lub gastronomicznym.	- Wykonywać zadania i czynności związane z procesem technologicznym według określonej instrukcji; - Przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska i systemu HACCP podczas prowadzenia procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami i procedurami technologicznymi.

Z5 Sporządzanie wyrobów garmażeryjnych różnymi technikami i metodami	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Receptury poszczególnych wyrobów garmażeryjnych; - Techniki i metody wykonywania wyrobów garmażeryjnych; - Zasady obsługi maszyn i urządzeń przeznaczonych do produkcji wyrobów garmażeryjnych; - Normy jakości wyrobów garmażeryjnych, - Procedury, instrukcje zasady GMP, GHP i HACCP związane ze sporządzaniem wyrobów garmażeryjnych.	- Dobierać, dozować surowce, półprodukty zgodnie z recepturami firmy; - Formować produkty garmażeryjne; - Utrwalać termicznie wyroby garmażeryjne; - Postępować zgodnie z zasadami GMP, GHP, HACCP związanymi ze sporządzaniem wyrobów garmażeryjnych.

Z6 Kontrolowanie jakości półproduktów, gotowych wyrobów garmażeryjnych oraz parametrów procesu technologicznego, półproduktów i wyrobów garmażeryjnych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Receptury poszczególnych wyrobów garmażeryjnych; - Techniki i metody wykonywania wyrobów	<u>Monitorować</u>¹⁰ proces przyjęcia surowca; - Monitorować proces magazynowania surowca, półproduktu i materiałów pomocniczych;

garmażeryjnych; • Procedury, zasady GMP, GHP i HACCP; • Zasady obiegu dokumentacji produkcyjnej i jakościowej.	• Monitorować proces przygotowania półproduktów, w tym monitorować temperaturę utrwalonego półproduktu; • Monitorować temperaturę utrwalanego wyrobu gotowego; • Monitorować wagę wyrobu gotowego; • Monitorować jakość wykonania wyrobu gotowego; • Oceniać jakość surowców, dodatków i materiałów pomocniczych; • Uzupełniać dokumentację systemową.
--	---

Z8 Przygotowywanie wyrobów garmażeryjnych do sprzedaży i transportu

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
• Procedury, zasady GMP, GHP i HACCP związane z ekspedycją wyrobu gotowego; • Zasady obsługi maszyn i urządzeń przeznaczonych do ekspedycji wyrobów garmażeryjnych.	• Przestrzegać procedur zasad GMP, GHP, HACCP związanych z ekspedycją wyrobów garmażeryjnych; • Obsługiwać urządzenia przeznaczone do ekspedycji wyrobów garmażeryjnych.

3.4. Kompetencje społeczne

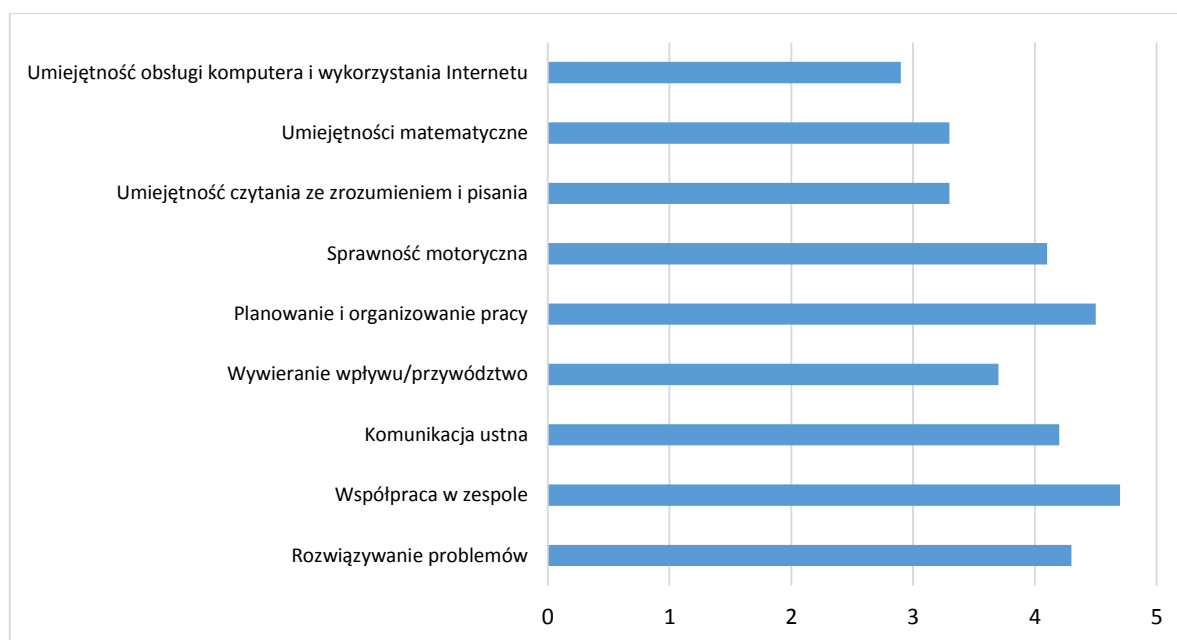
Pracownik w zawodzie **garmażer** powinien mieć kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za magazynowane surowce, półprodukty, dodatki, materiały pomocnicze, gotowe wyroby garmażeryjne oraz prowadzenie procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi.
- Dostosowywania się do zmian w środowisku pracy zakładu gastronomicznego lub garmażeryjnego.
- Wykonywania pracy samodzielnie, a także podejmowania współpracy w zespołach w zakładzie gastronomicznym lub garmażeryjnym.
- Ponoszenia odpowiedzialności za swoje działania realizowane w ramach współpracy zespołowej w zakładzie gastronomicznym lub garmażeryjnym.
- Podnoszenia własnych kompetencji zawodowych zgodnie z postępem technologicznym w produkcji garmażeryjnej.
- Kierowania się zasadami zgodnymi z etyką zawodową i obowiązującymi przepisami w branży gastronomicznej.

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 wagę kompetencji kluczowych dla zawodu **garmażer**.

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

Garmażer może znaleźć pracę w szczególności w:

- zakładach gastronomicznych,
- zakładach garmażeryjnych.

Jego kompetencje mogą być również przydatne w innych zakładach przetwórstwa spożywczego. Doświadczony garmażer ma również możliwość prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

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.plPortal 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 w Polsce nie kształci się kandydatów do pracy w zawodzie **garmażer**.

W preferowanych przez pracodawców zawodach pokrewnych: kucharz oraz wędliniarz kształcenie oferują branżowe szkoły I stopnia lub pracodawcy, umożliwiające naukę zawodu w rzemiośle. Kwalifikacje w tych zawodach potwierdzają Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oraz Izby Rzemieślnicze.

Istnieje również możliwość kształcenia w zawodach pokrewnych (branżowa szkoła II stopnia i technikum) w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik technologii żywności.

Kwalifikacyjne kursy zawodowe (dla osób dorosłych) w powyższych zawodach szkolnych mogą oferować:

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

Kandydat do zawodu garmażer może również podjąć kształcenie w zawodzie pozaszkolnym rzeźnik-wędliniarz (program nauczania zgodny jest ze standardami kształcenia w rzemiośle).

Szkolenie

Garmażer może brać udział w szkoleniach:

- organizowanych przez pracodawców, specjalizujących się w produkcji wyrobów garmażeryjnych,
- oferowanych przez organizacje branżowe i wyspecjalizowane instytucje edukacji pozaformalnej, działające w branży garmażeryjnej oraz gastronomicznej, np. w kursie kucharz-garmażer.

Garmażer może uczestniczyć w kursach pozwalających uzyskać dodatkowe kompetencje zawodowe m.in. w zakresie:

- zasad działania placówek gastronomicznych,
- kontroli jakości produkcji⁶,
- eksploatacji maszyn i urządzeń,
- przepisów BHP,
- zasad żywienia²²,
- towaroznawstwa¹⁷ artykułów spożywczych i przemysłowych,
- organizacji produkcji,
- systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem, np. HACCP, BRC¹,
- rejestracji działalności gospodarczej firmy.

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/wyberam-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.) miesięczne wynagrodzenie w zawodzie **garmażer** jest zróżnicowane i wynosi od 2100 zł do 4000 zł miesięcznie brutto w przeliczeniu na jeden etat.

Poziom wynagrodzeń osób wykonujących zawód garmażer uzależniony jest m.in. od:

- zakresu zadań,
- wykształcenia i doświadczenia zawodowego,
- formy wynagradzania,
- sytuacji na lokalnym rynku pracy,
- liczby przedsiębiorstw działających w branży garmażeryjnej na danym terenie,
- regionu Polski i wielkości aglomeracji,
- koniunktury na rynku pracy.

W tym zawodzie istnieje możliwość świadczenia pracy w niepełnym wymiarze, traktując ją jako pracę dodatkową.

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 r.]:

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 **garmażer** możliwe jest zatrudnienie osób niepełnosprawnych, których stan zdrowia pozwala wykonywać nieskomplikowane i nieobciążające prace fizyczne.

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 po zróżnicowanym terenie,
- 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 (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. U. UE L 354 z 14.11.2009, s. 1).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16).
- 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 Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 328 z 22.12.2005, s. 1) oraz Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 322 z 7.12.2007, s. 12).
- 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 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, s. 55).
- 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 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 Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).
- 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 Środowiska z dnia 3 września 2014 r. w sprawie wzorów oznaczania opakowań (Dz. U. poz. 1298).
- 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).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie egzaminów eksternistycznych (Dz. U. poz. 188, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650, z późn. zm.).

Literatura branżowa:

- Kmiołek A.: Technologia gastronomiczna. Cz. 1. Kucharz, Technik żywienia i gospodarstwa domowego. Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2010.
- Kmiołek A.: Technologia gastronomiczna. Cz. 2. Kucharz, Technik żywienia i gospodarstwa domowego. Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2011.
- Kmiołek A.: Technologia gastronomiczna. Cz. 3. Kucharz, Technik żywienia i gospodarstwa domowego. Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2011.
- Prochner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I – podręcznik. Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2003.
- Prochner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część II – podręcznik. Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2003.
- Prochner A., Flis K.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część III – podręcznik. Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2003.

Zasoby internetowe [dostęp: 10.07.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Czasopismo „Chłodnictwo”: <http://sigma-not.pl/czasopisma-8-przemysl-spozywczy-i-gastronomia-chlodnictwo.html>
- Czasopismo „Gospodarka mięsna”: <http://sigma-not.pl/czasopisma-20-przemysl-spozywczy-i-gastronomia-gospodarka-miesna.html>
- Czasopismo „Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego”: <http://wsm.warszawa.pl/wydawnictwo/postepy-techniki-przetworstwa-spozywczego>
- Czasopismo „Przegląd gastronomiczny”: <http://sigma-not.pl/czasopisma-49-przemysl-spozywczy-i-gastronomia-przeglad-gastronomiczny.html>
- Czasopismo „Przemysł spożywczy”: <http://sigma-not.pl/czasopisma-65-przemysl-spozywczy-i-gastronomia-przemysl-spozywczy.html>
- Czasopismo „Żywność, Nauka, Technologia, Jakość”: <http://www.pttz.org/zyw/>
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>

- 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”, „świadczenia”, „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	BRC	Międzynarodowy standard bezpieczeństwa żywności opracowany w Wielkiej Brytanii.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
2	Formowanie	Nadawanie odpowiedniego kształtu produktom.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
3	Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)	Good Hygienic Practice – GHP – działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 10.07.2018]
4	Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP)	Good Manufacturing Practice – GMP – działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności zgodnie z jej przeznaczeniem.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 10.07.2018]
5	HACCP	System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwany „systemem 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 i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.	http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/O/D20061225.pdf [dostęp: 10.07.2018]
6	Jakość produkcji	Wytworzenie wyrobu odpowiadające wymogom, standardom przyjętym podczas całego procesu technologicznego. Inaczej jest to zgodność z założonym wzorcowym projektem. Bez wad, bez zastrzeżeń.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
7	Kontrolowanie jakości	Świadome działanie czy podejście mające na celu eliminację negatywnych czynników mogących mieć wpływ na ostateczną ocenę (jakość) produktu czy określonego działania.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
8	Kotły warzelne	Urządzenie, które w gastronomii stosowane jest do przygotowania i podgrzewania wszelkich potraw płynnych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki

9	Kutry	Maszyny służące do rozdrabniania surowców, półproduktów na jednolitą, homogeniczną masę.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
10	Monitorowanie	Oznacza prowadzenie zaplanowanej sekwencji obserwacji i pomiarów w celu uzyskania obrazu stanu zgodności z prawem paszowym i żywnościowym, regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i ich dobrostanu.	https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&from=PL [dostęp: 10.07.2018]
11	Normy jakościowe	Standardy określające wymagania, które powinny być spełnione w celu zapewnienia pożądanego poziomu jakości.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
12	Obróbka cieplna	Jest to proces polegający na ogrzaniu surowców, potraw. Zakres temperatury w zależności od rodzaju obróbki cieplnej: pieczenie – 160°C–250°C, gotowanie – 98°C–100°C, smażenie – 150°C–200°C.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
13	Obróbka wstępna	Jest to proces mający na celu usunięcie z surowca zanieczyszczeń, części niejadalnych, uszkodzonych. Proces ten obejmuje czynności: sortowanie, rozmrażanie, mycie, płukanie, patroszenie, rozdrabnianie, porcjowanie. W wyniku tej fazy obróbki surowce stają się półproduktami.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
14	Ocena organoleptyczna	Metoda badawcza oparta na ocenie produktu za pomocą zmysłów smaku, węchu, wzroku, dotyku.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
15	Rozdrabnianie mechaniczne	Operacja mechaniczna mająca za zadanie zwiększenie powierzchni surowca czy produktu i nadanie mu określonego kształtu. Wykorzystuje się tu uniwersalną maszynę zawierającą elementy do krajania, szatkowania i tarcia.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
16	Rozdrabnianie ręczne	Czynność polegająca na zwiększeniu powierzchni surowców, produktów przeprowadzana ręcznie przy użyciu noży, szatkownic, terek.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
17	Towaroznawstwo	Interdyscyplinarna nauka (obszar) zajmujący się badaniem i oceną właściwości fizykochemicznych, użytkowych i sensorycznych produktów oraz czynników wpływających na ich jakość.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
18	Wilki	Maszyny (urządzenia) wykorzystywane w branży mięsnej, stosowane do rozdrabniania, mieszania i emulgowania surowców, dodatków.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
19	Wyroby garmażeryjne	Mięsne, niemięsne oraz mieszane półprodukty lub wyroby gotowe w postaci chłodzonej lub głęboko mrożonej.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
20	Zakład garmażeryjny	Firma (zakład), gdzie wytwarza się półprodukty spożywcze bądź gotowe potrawy. Czasami jest to również miejsce, w którym tego rodzaju produkty spożywcze można kupić.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
21	Zakład gastronomiczny	Zakład zbiorowego żywienia.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki
22	Zasady żywienia	Postępowanie wskazujące na prawidłowo skomponowaną dietę i prawidłowe rozplanowanie posiłków podczas dnia.	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.