



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**MINISTERSTWO PRACY
I POLITYKI SPOŁECZNEJ**



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

KRAJOWY STANDARD KOMPETENCJI ZAWODOWYCH

**Garmażer
(751101)**

Robotnicy przemysłowi i rzemieślnicy

Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej, Centrum Rozwoju Zasobów Ludzkich

Publikacja opracowana w ramach projektu systemowego pn. „Rozwijanie zbioru krajowych standardów kompetencji zawodowych wymaganych przez pracodawców”. Priorytet I PO KL, Działanie 1.1

Krajowy standard kompetencji zawodowych Garmażer (751101)

© Copyright by Centrum Rozwoju Zasobów Ludzkich, Warszawa 2013

Kopiowanie i rozpowszechnianie może być dokonane za podaniem źródła

ISBN 978-83-7951-000-9 (całość)

ISBN 978-83-7951-248-5 (248)

Nakład 1000 egz.

Publikacja bezpłatna



Centrum Rozwoju Zasobów Ludzkich

00-697 Warszawa, Aleje Jerozolimskie 65/79, tel. (22) 237-00-00, fax (22) 237-00-99

e-mail: sekretariat@crzl.gov.pl <http://www.crzl.gov.pl>



Wydawnictwo Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji – Państwowego Instytutu Badawczego

26-600 Radom, ul. K. Pułaskiego 6/10, tel. centr. (48) 364-42-41, fax (48) 364-47-65

e-mail: instytut@itee.radom.pl <http://www.itee.radom.pl>

Spis treści

1. Dane identyfikacyjne zawodu	4
1.1. Kod, nazwa zawodu i usytuowanie zawodu w klasyfikacjach.....	4
1.2. Notka metodologiczna i autorzy.....	4
2. Opis zawodu.....	6
2.1. Synteza zawodu	6
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania, obszary występowania zawodu	6
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)	6
2.4. Wymagania psychofizyczne, zdrowotne, w tym przeciwwskazania do wykonywania zawodu	7
2.5. Wykształcenie i uprawnienia niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie.....	7
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, potwierdzania/walidacji kompetencji	8
2.7. Zadania zawodowe	8
2.8. Wykaz kompetencji zawodowych	8
2.9. Relacje między kompetencjami zawodowymi a poziomem kwalifikacji w ERK/PRK	9
3. Opis kompetencji zawodowych	10
3.1. Składowanie surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i garmażeryjnych wyrobów gotowych Kz1.....	10
3.2. Wykonywanie garmażeryjnego procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi Kz2	11
3.3. Kompetencje społeczne KzS	12
4. Profil kompetencji kluczowych	13
5. Słownik	14

1. Dane identyfikacyjne zawodu

1.1. Kod, nazwa zawodu i usytuowanie zawodu w klasyfikacjach

Według Klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy (KZiS 2010):

751101 Garmażer

Grupa wielka 7 – „Robotnicy przemysłowi i rzemieślnicy” (w Międzynarodowej Klasyfikacji Standardów Edukacyjnych ISCED 2011 – poziom 3).

Grupa elementarna 7511 – Masarze, robotnicy w przetwórstwie ryb i pokrewni (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, Dział 10. Produkcja artykułów spożywczych, Grupa 10.7. Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych, Klasa 10.73. Produkcja makaronów, klusek, kuskusu i podobnych wyrobów mącznych, Podklasa 10.73.Z. Produkcja makaronów, klusek, kuskusu i podobnych wyrobów mącznych.

1.2. Notka metodologiczna i autorzy

Opis standardu kompetencji zawodowych wykonano na podstawie: analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe) oraz głównie wyników badań analitycznych na 15 stanowiskach pracy w 5 przedsiębiorstwach (małe – 2, mikro – 3, w tym produkcyjne – 2, produkcyjno-handlowe – 1, inne – 2), przeprowadzonych w lutym 2013 r.

Zespół Ekspercki:

- Anna Kołodziejczyk – Mała Gastronomia „Sam Smak” w Radomiu,
- Izabela Walkiewicz – P.P.H. „Smakosz” Mariusz Orłowski w Radomiu,
- Janina Figura – były właściciel firmy gastronomicznej w Wielogórze,
- Jarosław Sitek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB w Radomiu.

Ewaluatorzy:

- Małgorzata Senator – były pracownik przedsiębiorstwa usługowego branży gastronomicznej w Radomiu,
- Teresa Korona – były pracownik PSS Społem w Kielcach.

Recenzenci:

- Zbigniew Nowocień – były pracownik WPT – Radom Tourist w Radomiu,
- Małgorzata Miedzińska – Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu.

Komisja Branżowa (zatwierdzająca):

- Artur Stachura (przewodniczący) – Związek Rzemiosła Polskiego w Warszawie,
- Wojciech Jabłoński – Związek Pracodawców Warszawy i Mazowsza w Warszawie,
- Norbert Brożek – Forum Związków Zawodowych w Warszawie.

Data zatwierdzenia:

- 25.09.2013 r.

2. Opis zawodu

2.1. Synteza zawodu

Garmażer przygotowuje półprodukty, wykonuje wyroby garmażeryjne z surowców i półproduktów ręcznie lub z zastosowaniem maszyn i urządzeń, wykonuje obróbkę wstępną i cieplną w zależności od potrzeb technologicznych.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania, obszary występowania zawodu

Garmażer jest zawodem branży spożywczej o charakterze produkcyjnym. Celem pracy garmażera jest produkcja półproduktów i wyrobów garmażeryjnych. Garmażer przyjmuje surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze, przygotowuje je do przerobu, poddaje mechanicznemu lub ręcznemu rozdrobnieniu i obróbce termicznej. Sporządza różnymi technikami i metodami wyroby garmażeryjne, sortuje, kwalifikuje je według jakości, a następnie pakuje. Obowiązkiem garmażera jest stosowanie zasad technologicznych i przestrzeganie norm jakościowych, w tym dokonywanie oceny organoleptycznej. Garmażer jest odpowiedzialny za właściwe wykorzystanie surowców, wytworzenie wyrobów bezpiecznych dla zdrowia oraz za prawidłowe użytkowanie urządzeń produkcyjnych i właściwe oznakowanie produktów na opakowaniach. Do jego zadań należy również segregowanie odpadów poprodukcyjnych.

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

Miejszem pracy garmażera jest zakład gastronomiczny i garmażeryjny, który może być podzielony na działy produkcyjne. W niektórych działach mogą występować zagrożenia dla zdrowia spowodowane uciążliwymi warunkami pracy, np. hałas, wysoka temperatura, zapylanie, duża wilgotność. Z tego względu szczególnie ważne jest planowanie i organizowanie procesów technologicznych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, w tym Systemów Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, przepisami przeciwpożarowymi i ochrony środowiska. Praca garmażera może przebiegać w systemie jedno-, dwu- lub trzymianowym w zależności od potrzeb zakładu.

W zakładach garmażeryjnych garmażer obsługuje kotły warzelne, wilk, kutry, mieszarki do surowców, wałkownice do ciasta, maszyny do wyrabiania ciasta, taśmy produkcyjne oraz maszyny do pakowania. Wykonuje pracę samodzielnie lub w zespole. Pracę garmażera charakteryzują stałe czynności, jednak ze względu na zmienność asortymentu i surowców trzeba odpowiednio zmieniać parametry procesu technologicznego.

2.4. Wymagania psychofizyczne, zdrowotne, w tym przeciwwskazania do wykonywania zawodu

Wykonywanie zawodu garmażera wymaga umiejętności manualnych oraz umiejętności oceny organoleptycznej surowców, półproduktów, dodatków i wyrobów garmażeryjnych. Garmażer powinien mieć dobry wzrok, odróżniać barwy, mieć dobry węch i sprawny zmysł dotyku. Jest to praca trudna fizycznie, dlatego wymagana jest dobra kondycja fizyczna. Sprawność narządu słuchu umożliwia ocenę pracy maszyn. Bardzo ważna jest zdolność koncentracji i podzielność uwagi. Garmażer powinien charakteryzować się dokładnością, odpowiedzialnością oraz dbałością o porządek. Powinien być sprawny manualnie oraz posiadać umiejętność pracy w zespole. Garmażer powinien mieć aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych. Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu garmażera są choroby skóry (dłoni), wady kręgosłupa, żylaki, choroby zakaźne, wrodzone lub nabyte (salmonella, żółtaczka), wady węchu, wzroku, słuchu.

2.5. Wykształcenie i uprawnienia niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Zawód garmażera można uzyskać na drodze kształcenia rzemieślniczego, a także poprzez szkolenia na kursach zakończonych egzaminem praktycznym i zdobywanie doświadczenia w trakcie pracy. Przyuczona do zawodu może zostać osoba z wykształceniem podstawowym. Pracodawcy zatrudniają również osoby z wykształceniem związanym z przemysłem spożywczym lub posiadające predyspozycje do wykonywania pracy garmażera. Garmażer powinien brać udział w różnych szkoleniach organizowanych w przedsiębiorstwie lub przez organizacje branżowe w celu podwyższania swoich umiejętności i zdobywania wiadomości o wykonywanym zawodzie.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, potwierdzania/ walidacji kompetencji

Garmażer zwykle rozpoczyna pracę na stanowisku pomocnika kuchacza, następnie w zależności od schematu organizacyjnego i wielkości zatrudnienia w zakładzie pracy może awansować na brygadzystę lub mistrza zmianowego. Mistrz zmianowy lub brygadzysta może awansować na kierownika produkcji, a potem na kierownika zakładu.

2.7. Zadania zawodowe

- Z1. Organizowanie stanowiska pracy, w tym przestrzeganie zasad i przepisów BHP i ochrony ppoż., ochrony środowiska oraz zasad ergonomii (niezbędne kompetencje: Kz1, Kz2, KzS).
- Z2. Przyjmowanie i przechowywanie surowców, półproduktów, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów garmażeryjnych (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z3. Przygotowywanie surowców i półproduktów garmażeryjnych do przerobu (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z4. Prowadzenie procesu technologicznego związanego z mechaniczną lub ręczną obróbką surowca i półproduktu garmażeryjnego (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z5. Sporządzanie różnymi technikami i metodami wyrobów garmażeryjnych (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z6. Kontrolowanie jakości procesów, półproduktów i garmażeryjnych wyrobów gotowych zgodnie z zasadami GMP, GHP, HACCP oraz prowadzenie dokumentacji produkcyjnej (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z7. Segregowanie, ważenie, pakowanie wyrobów garmażeryjnych oraz ich przechowywanie i właściwe oznakowanie (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).

2.8. Wykaz kompetencji zawodowych

- Kz1 – Składowanie surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i garmażeryjnych wyrobów gotowych (potrzebne do wykonywania zadań: Z1, Z2, Z7).
- Kz2 – Wykonywanie garmażeryjnego procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi (potrzebne do wykonywania zadań: Z1, Z3, Z4, Z5, Z6).
- KzS – Kompetencje społeczne (potrzebne do wykonywania zadań: Z1÷Z7).

2.9. Relacje między kompetencjami zawodowymi a poziomem kwalifikacji w ERK/PRK

Kompetencje zawodowe potrzebne do wykonywania zadań w zawodzie sugeruje się wykorzystać do opisu kwalifikacji na **poziomie 3** właściwym dla wykształcenia zasadniczego zawodowego w Europejskiej i Polskiej Ramie Kwalifikacji. Poziom ten jest uzasadniony miejscem usytuowania zawodu w Klasyfikacji zawodów i specjalności (grupa wielka 7 i jej odpowiednik w ISCED 2011).

Osoba wykonująca zawód garmażera:

- 1) w zakresie wiedzy: zna podstawowe fakty, zasady, procesy i pojęcia ogólne, zna i rozumie podstawowe zależności towarzyszące składowaniu surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i garmażeryjnych wyrobów gotowych, wykonywaniu garmażeryjnego procesu technologicznego oraz w szerszym zakresie elementarne uwarunkowania prowadzonej działalności w branży spożywczej;
- 2) w zakresie umiejętności: ma umiejętności wymagane do realizacji niezbyt prostych zadań i rozwiązywania prostych, typowych problemów w zawodzie poprzez dobieranie podstawowych metod, narzędzi, materiałów i informacji, potrafi wykonywać zadania według ogólnej instrukcji, w częściowo zmiennych warunkach; umie odbierać i formułować niezbyt złożone wypowiedzi.

3. Opis kompetencji zawodowych

Opis kompetencji dotyczy tylko kompetencji zawodowych zdefiniowanych w badaniach na stanowiskach pracy.

Wykonanie zadań zawodowych Z1, Z2, Z7 wymaga posiadania kompetencji zawodowej Kz1.

3.1. Składowanie surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i garmażeryjnych wyrobów gotowych Kz1

Wiedza – zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane ze składowaniem surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych oraz ze współpracą z klientami w tym obszarze pracy, w szczególności zna:

- 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;
- zasady przyjmowania ilościowego i jakościowego surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych;
- zasady przechowywania surowców, półproduktów, dodatków i materiałów pomocniczych;
- zasady segregacji i pakowania wyrobu garmażeryjnego;
- obsługę wagi i etykieciarki;

Umiejętności – wykonuje niezbyt proste zadania związane ze składowaniem surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych według określonej instrukcji w częściowo zmiennych warunkach, w szczególności potrafi:

- przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska i systemu HACCP podczas składowania surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych;
- oceniać zgodność dostawy z dokumentem przyjęcia;
- segregować surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze;
- przechowywać surowce, półprodukty, dodatki i materiały pomocnicze;
- segregować wyroby garmażeryjne;
- pakować wyroby garmażeryjne;
- ważyć i etykietować wyroby garmażeryjne;

- zasady i warunki przechowywania wyrobów garmażeryjnych.
- przechowywać wyroby garmażeryjne.

Wykonanie zadań zawodowych Z1, Z3, Z4, Z5, Z6 wymaga posiadania kompetencji zawodowej Kz2.

3.2. Wykonywanie garmażeryjnego procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi Kz2

Wiedza – zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z wykonywaniem procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi oraz ze współpracą z klientami w tym obszarze pracy, w szczególności zna:

- zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas wykonywania procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi;
- rodzaje surowców, półproduktów do przerobu;
- zasady i metody przygotowania surowców i półproduktów do przerobu;
- zasady obsługi maszyn i urządzeń przeznaczonych do produkcji wyrobów garmażeryjnych;
- normy jakości wyrobów garmażeryjnych;
- receptury poszczególnych wyrobów garmażeryjnych;
- techniki i metody wykonywania wyrobów garmażeryjnych;
- procedury, zasady GMP, GHP i HACCP;

Umiejętności – wykonuje niezbyt proste zadania związane wykonywaniem procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi według określonej instrukcji w częściowo zmiennych warunkach, w szczególności potrafi:

- przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska i systemu HACCP podczas wykonywania procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi;
- rozpoznawać surowce, półprodukty przeznaczone do przerobu;
- przygotowywać surowce i półprodukty przeznaczone do przerobu;
- ważyć surowce i półprodukty przeznaczone do przerobu;
- obsługiwać maszyny do produkcji wyrobów garmażeryjnych;
- rozdrabniać surowce i półprodukty przeznaczone do przerobu;
- mieszać surowce i półprodukty przeznaczone do przerobu;
- dobierać, dozować surowce,

- zasady obiegu dokumentacji produkcyjnej i jakościowej.
- półprodukty zgodnie z recepturami i instrukcjami firmy;
- formować produkty garmażeryjne;
- utrzymywać termicznie wyroby garmażeryjne;
- monitorować temperaturę utrwalanego wyrobu gotowego;
- monitorować wagę wyrobu gotowego;
- monitorować jakość wykonania wyrobu gotowego.

Wykonanie wszystkich zidentyfikowanych w standardzie zadań zawodowych wymaga posiadania kompetencji społecznych KzS.

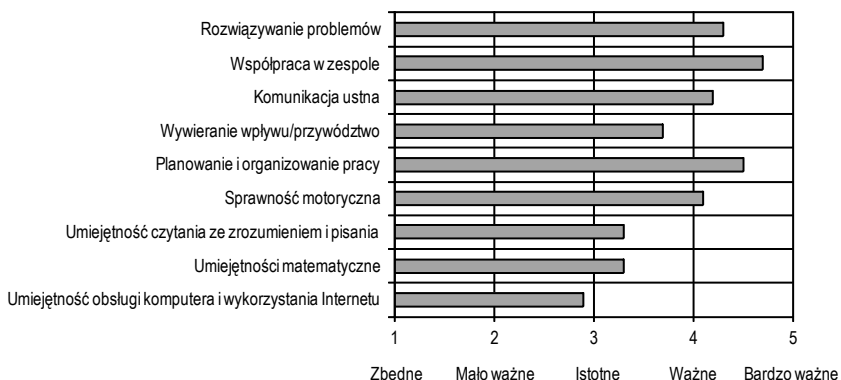
3.3. Kompetencje społeczne KzS:

- ponosi odpowiedzialność za składowanie surowców, półproduktów, dodatków, materiałów pomocniczych i garmażeryjnych wyrobów gotowych oraz wykonywanie garmażeryjnego procesu technologicznego zgodnie z instrukcjami technologicznymi,
- dostosowuje zachowanie do zmian w środowisku pracy zakładu gastronomicznego lub garmażeryjnego,
- pracuje częściowo samodzielnie i podejmuje współpracę w zorganizowanych warunkach pracy zakładu gastronomicznego lub garmażeryjnego,
- ocenia wpływ swoich działań realizowanych w ramach współpracy zespołowej w zakładzie gastronomicznym lub garmażeryjnym i ponosi odpowiedzialność za ich skutki.

4. Profil kompetencji kluczowych

Ocenę ważności kompetencji kluczowych dla zawodu garmażera przedstawia rys. 1.

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



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu 751101 Garmażer

5. Słownik

Zawód	– zbiór zadań (zespół czynności) wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych stale lub z niewielkimi zmianami przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych) zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło dochodów.
Specjalność	– jest wynikiem podziału pracy w ramach zawodu, zawiera część czynności o podobnym charakterze (związanych z wykonywaną funkcją lub przedmiotem pracy) wymagających pogłębionej lub dodatkowej wiedzy i umiejętności zdobytych w wyniku dodatkowego szkolenia lub praktyki.
Zadanie zawodowe	– logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu, wyodrębniony ze względu na rodzaj lub sposób wykonywania czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się produktem, usługą lub decyzją.
Kompetencje zawodowe	– wszystko to, co pracownik wie, rozumie i potrafi wykonać, odpowiednio do sytuacji w miejscu pracy. Opisywane są trzema zbiorami: wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych.
Wiedza	– zbiór opisów faktów, zasad, teorii i praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Umiejętności	– zdolność wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Kompetencje społeczne	– zdolność autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym oraz kształtowania własnego rozwoju, z uwzględnieniem kontekstu etycznego.
Kompetencje kluczowe	– wiedza, umiejętności i postawy odpowiednie do sytuacji, niezbędne do samorealizacji i rozwoju osobistego, bycia aktywnym obywatelem, integracji społecznej i zatrudnienia.
Standard kompetencji zawodowych	– norma opisująca kompetencje zawodowe konieczne do wykonywania zadań zawodowych wchodzących w skład zawodu, akceptowana przez przedstawicieli organizacji zawodowych i branżowych, pracodawców, pracobiorców i innych kluczowych partnerów społecznych.
Kwalifikacja	– zestaw efektów uczenia się (zasób wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych), których osiągnięcie zostało formalnie potwierdzone przez uprawnioną instytucję.
Europejska Rama Kwalifikacji	– przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji, umożliwiające porównywanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach. W Europejskiej Ramie Kwalifikacji wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się; stanowią one układ odniesienia krajowych ram kwalifikacji.
Polska Rama Kwalifikacji	– opis hierarchii poziomów kwalifikacji wpisywanych do zintegrowanego rejestru kwalifikacji w Polsce.
Krajowy System Kwalifikacji	– ogół rozwiązań służących ustanawianiu i nadawaniu kwalifikacji (potwierdzaniu efektów uczenia się) oraz zapewnianiu ich jakości.