



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

**Przetwórcą owoców i warzyw
(751402)**

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 Przetwórcą owoców i warzyw (751402)

© 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 978-83-7951-251-5 (251)

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. Przechowywanie oraz przygotowywanie surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowanie gotowych wyrobów owocowo-warzywnych Kz1	10
3.2. Przygotowywanie zgodnie z instrukcjami technologicznymi przetworów owocowych i/lub warzywnych Kz2	11
3.3. Kompetencje społeczne KzS	13
4. Profil kompetencji kluczowych	14
5. Słownik	15

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):

751402 Przetwórcza owoców i warzyw

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

Grupa elementarna 7514 – Robotnicy przetwórstwa surowców roślinnych (w Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie 7514 Fruit, vegetable and related preservers).

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

Sekcja C. Przetwórstwo przemysłowe; Dział 10. Przetwórstwo artykułów spożywczych; Grupa 10.3. Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw.

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 (średnie – 2, małe – 3, w tym produkcyjne – 3, inne: produkcyjno-handlowe – 1, produkcyjno-handlowo-magazynowe – 1), przeprowadzonych w marcu 2013 r.

Zespół Ekspercki:

- Janusz Piasek – „Piasek Janusz. Doradztwo w zakresie zarządzania w przetwórstwie spożywczym” w Radomiu,
- Arkadiusz Gałek – Zakład Przetwórstwa Spożywczego „Maków” Sp. z o.o. w Makowie,
- Józef Grabowski – „Chłodnie Gomar” w Radomiu,
- Jarosław Sitek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB w Radomiu.

Ewaluatorzy:

- Alina Paluch – „Gospodarstwo Rolniczo-Sadownicze. Przetwórstwo owoców” w Klimczycach Kolonii,
- Janina Figura – były właściciel firmy gastronomicznej w Wielogórze.

Recenzenci:

- Zbigniewa Pawlonka – „Gospodarstwo Rolniczo-Sadownicze. Przetwórstwo owoców” w Wólce Leśnej,
- Marzena Senator – Zespół Szkół Agrotechnicznych i Gospodarki Żywnościowej 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:

- 07.10.2013 r.

2. Opis zawodu

2.1. Synteza zawodu

Przetwórcą owoców i warzyw wykonuje wyroby owocowo-warzywne wg odpowiednich instrukcji technologicznych.

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

Przetwórcą owoców i warzyw jest zawodem o charakterze produkcyjnym. Celem pracy przetwórcy owoców i warzyw jest przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw na wyroby w zależności od profilu przetwórczego zakładu (mrożonki, konserwy, soki, kiszonki, dżemy, wsady owocowe itp.). Przetwórcą owoców i warzyw przyjmuje i przechowuje surowce, półprodukty, materiały pomocnicze. W toku przygotowywania surowców i półproduktów do przetwarzania ocenia ich jakość. Obsługuje maszyny i urządzenia użytkowane w procesie przetwórstwa owoców i warzyw w obróbce wstępnej surowców i podczas przygotowywania wyrobów gotowych. Przygotowuje opakowania jednostkowe i zbiorcze, do których pakowane są wyroby gotowe i/lub półprodukty. Pracownik zakładu przetwórstwa owoców i warzyw odpowiedzialny jest za prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych, odpowiednie wykorzystanie surowców i materiałów pomocniczych, wytwarzanie wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującymi normami jakościowymi. Zobowiązany jest do przestrzegania zasad Systemów Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), które są wymagane w produkcji środków spożywczych. Do zadań przetwórcy owoców i warzyw należy pobieranie surowców do przetwarzania, utrwalanie owoców, warzyw i ich przetworów, ważenie wyrobów gotowych, przygotowywanie właściwych mieszanek, zalew i dodatków stosowanych w przetwórstwie, napełnianie i zamykanie opakowań, obsługa maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie.

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

Przetwórcą owoców i warzyw pracuje w pomieszczeniach zamkniętych, w zakładach o różnych profilach przetwórstwa owoców i warzyw (mrożonki owocowe i warzywne, koncentraty owocowe i warzywne, konserwy warzywne, dżemy, kiszone warzywa, kompoty owocowe, suszone owoce i warzywa, wsady owocowe). W niektórych działach występuje zagrożenie dla zdrowia spowodowane uciążliwymi warunkami pracy, np. hałasem, niskimi i wysokimi temperaturami, które panują w różnych procesach technologicznych. Z tego powodu ważne jest planowanie i organizowanie procesów technologicznych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), zasadami i przepisami bezpieczeństwa

i higieny pracy, ergonomii, przeciwpożarowymi i ochrony środowiska. Praca w przetwórstwie owoców i warzyw odbywa się w systemie jedno-, dwu- lub tryzmianowym. Pracownik podczas wykonywania pracy obsługuje maszyny i urządzenia samodzielnie lub w zespole, gdzie jego praca jest nadzorowana. Pracę charakteryzują stałe czynności, ale w związku z sezonowością występowania owoców i warzyw pojawia się zmienność surowców, co może wpływać na zmiany prowadzonych procesów technologicznych. W związku z występowaniem surowców sezonowo w niektórych gałęziach przetwórstwa owoców i warzyw proces technologiczny wymaga dostosowania parametrów i linii technologicznych do przetwarzanego asortymentu surowca.

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

Wykonywanie pracy w zawodzie przetwórcy owoców i warzyw wymaga umiejętności oceny organoleptycznej surowców i półproduktów wykorzystywanych do przygotowania wyrobu gotowego. Pracownik powinien mieć dobry smak, wzrok, węch, słuch i dobrą sprawność fizyczną i ruchową oraz odróżniać barwy. Przetwórcy owoców i warzyw powinien cechować się dokładnością, rzetelnością, dbałością o czystość i higienę osobistą i na stanowisku pracy. Praca w zawodzie wymaga umiejętności pracy w zespole oraz podstawowej znajomości obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach technologicznych. Przetwórcy owoców i warzyw powinien mieć aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych. Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu przetwórcy owoców i warzyw są choroby skóry (dłoni), wady kręgosłupa, żylaki, wady węchu, wzroku, słuchu.

2.5. Wykształcenie i uprawnienia niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Zawód przetwórcy owoców i warzyw można uzyskać na drodze kształcenia rzemieślniczego oraz poprzez praktyczne szkolenie i zdobywanie doświadczenia w trakcie pracy. Przyuczona do zawodu może również zostać osoba z wykształceniem podstawowym. Pracodawcy zatrudniają na tym stanowisku również osoby z wykształceniem zasadniczym zawodowym związanym z przemysłem spożywczym. Możliwe jest także szkolenie praktyczne na stanowisku pracy i zdobywanie doświadczenia zawodowego w trakcie wykonywanej pracy. Pracownik powinien uczestniczyć w szkoleniach organizowanych w przedsiębiorstwie przez pracodawcę oraz przez stowarzyszenia i inne organizacje branżowe lub w wyspecjalizowanych ośrodkach szkoleniowych.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, potwierdzania/ walidacji kompetencji

Uzyskane w czasie pracy kompetencje zawodowe można potwierdzić egzaminem czeladniczym i mistrzowskim. Podczas kariery zawodowej przetwórcą owoców i warzyw, rozwijając swoją wiedzę praktyczną może być awansowany przez pracodawcę na stanowisko brygadzysty, a po zdobyciu dalszego doświadczenia na stanowisko wyższe, np. mistrza zmianowego.

2.7. Zadania zawodowe

- Z1. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami i przepisami BHP, ochrony ppoż., HACCP, ochrony środowiska oraz ergonomii (niezbędne kompetencje: Kz1, Kz2, KzS).
- Z2. Przyjmowanie i przechowywanie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych (niezbędne kompetencje: Kz1, KzS).
- Z3. Przygotowywanie i ocenianie jakości surowców owocowych i/lub warzywnych, półproduktów i materiałów pomocniczych zależnie od rodzaju przerabianych surowców i asortymentów wyrobów do obróbki technologicznej (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z4. Wykonywanie wstępnej obróbki technologicznej surowców owocowych i/lub warzywnych w celu wytworzenia ustalonego asortymentu wyrobów (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z5. Ręczne lub maszynowe przetwarzanie surowców owocowych i/lub warzywnych w celu wytworzenia ustalonego asortymentu wyrobu (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z6. Przygotowywanie opakowań jednostkowych i zbiorczych oraz silosów, beczek, tanków do procesu technologicznego w zależności od rodzaju przerabianego surowca owoców i warzyw i typu wyrobu gotowego (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).
- Z7. Kontrolowanie jakości procesów, półproduktów i wyrobów gotowych zgodnie z zasadami GMP, GHP, HACCP oraz prowadzenie dokumentacji produkcyjnej (niezbędne kompetencje: Kz1, Kz2, KzS).
- Z8. Utrwalanie, segregowanie, ważenie, pakowanie, przechowywanie przetworów owocowych i/lub warzywnych (niezbędne kompetencje: Kz2, KzS).

2.8. Wykaz kompetencji zawodowych

- Kz1 – Przechowywanie oraz przygotowywanie surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowanie gotowych wyrobów owocowo-warzywnych (potrzebne do wykonywania zadań: Z1, Z2, Z7).
- Kz2 – Przygotowywanie zgodnie z instrukcjami technologicznymi przetworów owocowych i/lub warzywnych (potrzebne do wykonywania zadań: Z1, Z3, Z4, Z5, Z6, Z7, Z8).
- KzS – Kompetencje społeczne (potrzebne do wykonania zadań Z1÷Z8).

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 przetwórcy owoców i warzyw:

- 1) w zakresie wiedzy: zna podstawowe fakty, zasady, procesy i pojęcia ogólne, zna i rozumie podstawowe zależności towarzyszące przechowywaniu oraz przygotowywaniu surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowaniu gotowych wyrobów owocowo-warzywnych, a także podczas przygotowywania przetworów owocowych i/lub warzywnych oraz w szerszym zakresie elementarne uwarunkowania prowadzonej działalności w branży spożywczej;
- 2) w zakresie umiejętności: posiada umiejętności wymagane do realizacji niezbyt prostych zadań i rozwiązywania prostych, typowych problemów poprzez dobieranie podstawowych metod, narzędzi, materiałów i informacji potrzebnych do przechowywania oraz przygotowywania surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowania gotowych wyrobów owocowo-warzywnych, a także podczas przygotowywania przetworów owocowych i/lub warzywnych 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 zawodowych Kz1.

3.1. Przechowywanie oraz przygotowywanie surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowanie gotowych wyrobów owocowo-warzywnych Kz1

Wiedza – zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z przechowywaniem oraz przygotowaniem surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowaniem gotowych wyrobów owocowo-warzywnych oraz ze współpracą z klientami w tym obszarze pracy, w szczególności zna:

- zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii podczas przechowywania oraz przygotowania surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowania wyrobów gotowych;
- wymagania higieniczno-sanitarne i systemu HACCP podczas przechowywania oraz przygotowania surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowania wyrobów gotowych;
- specyfikacje dotyczące oceny jakości surowców i półproduktów;
- zasady przyjmowania i przechowywania surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych w przetwórstwie owoców i warzyw;
- zasady GMP, GHP, HACCP oraz instrukcje stanowiskowe związane z przechowywaniem oraz przygotowaniem surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych

Umiejętności – wykonuje niezbyt proste zadania związane z przechowywaniem oraz przygotowaniem surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowaniem wyrobów gotowych według określonej instrukcji w częściowo zmiennych warunkach, w szczególności potrafi:

- przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii podczas przechowywania oraz przygotowania surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowania wyrobów gotowych;
- stosować zasady i wymagania systemu HACCP podczas przechowywania oraz przygotowania surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowania wyrobów gotowych;
- przestrzegać reżimu sanitarno-higienicznego;
- oceniać organoleptycznie jakość surowców owoców i warzyw, półproduktów;
- obsługiwać urządzenia i maszyny wykorzystywane w toku przyjęcia i przechowywania surowców owocowych i warzywnych, półproduktów, materiałów pomocniczych;
- monitorować i eliminować zagrożenia wynikające z niewłaściwego

i magazynowaniem wyrobów gotowych;

- zasady i sposoby monitorowania i eliminowania zagrożenia wynikającego z niewłaściwego procesu technologicznego, utrwalania półproduktu;
- normy jakościowe dotyczące przechowywania oraz przygotowania surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowania wyrobów gotowych;
- zasady prowadzenia i obiegu dokumentacji w zakładzie przetwórstwa owoców i/lub warzyw.

procesu technologicznego, utrwalania półproduktu;

- prawidłowo rozmieszczać surowce, półprodukty, materiały pomocnicze podczas składowania;
- stosować się do zasad GMP, GHP, HACCP podczas kontrolowania jakości procesów, półproduktów i wyrobów gotowych;
- przestrzegać jakości procesów prowadzonych w przetwórstwie owoców i warzyw;
- stosować normy jakościowe dla wytwarzanych przetworów owocowych i/lub warzywnych;
- prowadzić dokumentację związaną z procesem przetwórstwa owoców i/lub warzyw.

Wykonanie zadań zawodowych Z1, Z3, Z4, Z5, Z6, Z7, Z8 wymaga posiadania kompetencji zawodowych Kz2.

3.2. Przygotowywanie zgodnie z instrukcjami technologicznymi przetworów owocowych i/lub warzywnych Kz2

Wiedza – zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z przygotowywaniem przetworów owocowych i/lub warzywnych zgodnie z instrukcjami technologicznymi oraz ze współpracą z klientami w tym obszarze pracy, w szczególności zna:

- zasady i przepisy BHP, ppoż., ochrony środowiska, ergonomii w przetwórstwie owoców i warzyw podczas przygotowywania przetworów owocowych i/lub warzywnych zgodnie z instrukcjami technologicznymi;
- wymagania higieniczno-sanitarne i systemu HACCP podczas przygotowywania przetworów owocowych i/lub warzywnych zgodnie z instrukcjami technologicznymi;

Umiejętności – wykonuje niezbyt proste zadania związane z przygotowywaniem przetworów owocowych i/lub warzywnych zgodnie z instrukcjami technologicznymi według określonej instrukcji w częściowo zmiennych warunkach, w szczególności potrafi:

- przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii podczas przygotowywania przetworów owocowych i/lub warzywnych zgodnie z instrukcjami technologicznymi;
- stosować zasady i wymagania systemu HACCP podczas przygotowywania przetworów owocowych i/lub warzywnych zgodnie z instrukcjami technologicznymi;
- przestrzegać reżimu sanitarno-higienicznego podczas przygotowania

- normy jakościowe surowców owocowych i warzywnych, półproduktów, materiałów pomocniczych podczas przygotowywania przetworów owocowych i/lub warzywnych zgodnie z instrukcjami technologicznymi;
- technologie obróbki surowców owocowych i/lub warzywnych, półproduktów w zależności od wytwarzanego asortymentu wyrobów;
- zasady obróbki wstępnej owoców i/lub warzyw w zależności od przetwarzanego asortymentu i otrzymanieżądanego wyrobu gotowego;
- podstawy obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej owoców i warzyw;
- podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw;
- zasady przetwarzania surowców owocowych i warzywnych w celu uzyskania ustalonego wyrobu gotowego;
- rodzaje i wymagania jakościowe dla opakowań w procesach technologicznych;
- zasady przygotowywania do użycia opakowań jednostkowych i zbiorczych stosowanych w przetwórstwie owoców i warzyw;
- zasady i metody czyszczenia, mycia, dezynfekcji, konserwacji wykorzystywane do przygotowania silosów beczek, tanków itp. do załadunku;
- zasady GMP, GHP, HACCP oraz instrukcje stanowiskowe związane z prowadzeniem procesu technologicznego;
- normy jakościowe dla wytworzonych produktów owocowych i/lub warzywnych;
- zasady prowadzenia i obiegu wywania przetworów owocowych i/lub warzywnych zgodnie z instrukcjami technologicznymi;
- oceniać organoleptycznie jakość surowców owocowych i/lub warzywnych, półproduktów, materiałów pomocniczych;
- przygotowywać surowce, półprodukty do wytworzenia określonych wyrobów gotowych;
- prowadzić obróbkę wstępną surowców owocowych i/lub warzywnych;
- obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane do obróbki wstępnej surowców owocowych i/lub warzywnych;
- oceniać jakość surowców w przetwórstwie owoców i warzyw do wytworzenia określonego wyrobu gotowego;
- obsługiwać maszyny i urządzenia w przetwórstwie owoców i/lub warzyw w zależności od wytwarzanych wyrobów gotowych;
- przygotowywać wyroby wykorzystywane do sortowania, mieszania składników, odważania składników;
- stosować receptury technologiczne w celu uzyskania żadanego wyrobu;
- przestrzegać reżimu sanitarno-higienicznego oraz obowiązujących zasad w celu wytworzenia bezpiecznych dla zdrowia konsumentów przetworów owocowych i/lub warzywnych;
- czyścić, myć, dezynfekować opakowania, zbiorniki, rurociągi wykorzystywane w procesie produkcji;
- przygotowywać i zabezpieczać opakowania (np. przed zanieczyszczeniem wtórnym) przed załadunkiem półproduktów i/lub wyrobów gotowych;

- dokumentacji w zakładzie przetwórstwa owoców i/lub warzyw;
- zasady działania i obsługi maszyn w przetwórstwie owoców i warzyw;
- zasady i sposoby mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń w stosowanych w przetwórstwie owoców i warzyw zgodnie z przepisami BHP, zasadami GMP, GHP;
- zasady i metody utrwalania przetworów owocowych i/lub warzywnych;
- zasady segregowania, ważenia, pakowania i przechowywania przetworów owocowych i warzywnych;
- normy jakościowe dla wyrobów gotowych w przetwórstwie owoców i warzyw.
- stosować zasady GMP, GHP, HACCP podczas kontrolowania jakości procesów technologicznych, półproduktów i wyrobów gotowych;
- stosować normy jakościowe dla wytwarzanych wyrobów owocowych i/lub warzywnych;
- wypełniać i prowadzić dokumentację związaną z procesem przetwarzania owoców i/lub warzyw;
- monitorować procesy utrwalania owoców i/lub warzyw;
- obsługiwać maszyny i urządzenia do ważenia, pakowania i przechowywania przetworów owocowych i/lub warzywnych;
- kontrolować jakość własnej pracy wykonywanej podczas segregowania, ważenia, pakowania wyrobów owocowych i/lub warzywnych.

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

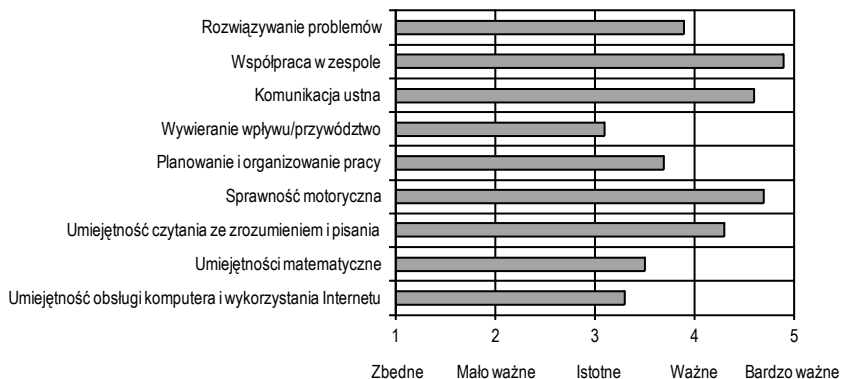
3.3. Kompetencje społeczne KzS:

- ponosi odpowiedzialność za przechowywanie oraz przygotowanie surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych i magazynowanie gotowych wyrobów owocowo-warzywnych oraz za przygotowywanie przetworów owocowych i/lub warzywnych zgodnie z instrukcjami technologicznymi,
- dostosowuje zachowanie do zmian w środowisku pracy zakładu przetwórstwa owoców i warzyw,
- pracuje częściowo samodzielnie i podejmuje współpracę w zorganizowanych warunkach pracy zakładu przetwórstwa owoców i warzyw,
- ocenia wpływ swoich działań realizowanych w ramach współpracy zespołowej w zakładzie przetwórstwa owoców i warzyw i ponosi odpowiedzialność za ich skutki.

4. Profil kompetencji kluczowych

Ocenę ważności kompetencji kluczowych dla zawodu przetwórcy owoców i warzyw 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 751402 Przetwórcą owoców i warzyw

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, umożliwiający 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.