

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

Rzeźbiarz w owocach i warzywach

(343206)



Plastycy, dekoratorzy wnętrz i pokrewni

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

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

INFORMACJA O ZAWODZIE

Rzeźbiarz w owocach i warzywach (343206)

Plastycy, dekoratorzy wnętrz i pokrewni

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

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

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

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

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

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

INFORMACJA O ZAWODZIE

Rzeźbiarz w owocach i warzywach (343206)

© 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 [399]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce 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.....	8
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji	8
2.7. Zawody pokrewne	9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE	9
3.1. Zadania zawodowe	9
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Tworzenie i eksponowanie dekoracji z wyrzeźbionych owoców i warzyw	9
3.3. Kompetencje społeczne.....	11
3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.....	11
3.5. 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	15
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.....	15
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)	15
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE	16
7. SŁOWNIK POJĘĆ	17
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)	17
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)	19

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

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

Rzeźbiarz w owocach i warzywach 343206

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Carvingowiec.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 3432 Interior designers and decorators.

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) oraz źródeł internetowych,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Portalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w marcu 2019 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Łukasz Kapica – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Joanna Niewczas – Ekspert niezależny, Warszawa.
- Tomasz Szpalek – Nextline, Warszawa.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Łukasz Baka – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Iwona Kacak – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Maria Konarska – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Małgorzata Przybyszewska – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Krzysztof Symela – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB, Radom.
- Agnieszka Szczechura – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.

Recenzenci:

- Lucyna Kubicka – Zespół Szkół Spożywczych, Zabrze.
- Halina Maras-Pawliszyn – Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, Kluczbork.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Izabela Pyszkowska – Poradnia Doradztwa Zawodowego i Pomocy Psychologiczno-Pedagogicznej, Elbląg.
- Wioletta Rutkowska – Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych, Olsztyn.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2019 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

Rzeźbiarz w owocach i warzywach zajmuje się carvingiem¹, tzn. tworzy dekoracje carvingowe² z wyrzeźbionych owoców i warzyw, od niewielkich kompozycji carvingowych⁴ do rozwiązań przestrzennych podnoszących estetykę otoczenia. Trudni się wizualną oprawą uroczystości i imprez oraz kompleksową dekoracją wnętrz i stołów, stosując wyrzeźbione owoce i warzywa.

Wykorzystuje w swojej pracy zasady kompozycji plastycznej oraz wiedzę dotyczącą sposobów zagospodarowania przestrzeni i dekoracji wnętrz, realizując indywidualne zlecenie (według pomysłu klienta) oraz samodzielnie projektując i wykonując dekoracje z wyrzeźbionych owoców i warzyw.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Rzeźbiarz w owocach i warzywach zajmuje się wycinaniem motywów kwiatowych oraz rzeźb przestrzennych w owocach i warzywach. Tworzy z wyrzeźbionych owoców i warzyw kompozycje carvingowe lub rozbudowane dekoracje.

Do zadań rzeźbiarza w owocach i warzywach należy dobieranie owoców i warzyw oraz materiałów dekoracyjnych do kompozycji carvingowej. Zajmuje się również pielęgnacją i przechowywaniem wyrzeźbionych warzyw i owoców, jak również przeprowadzaniem kalkulacji kosztów zamówionych kompozycji carvingowych.

Osoba pracująca w tym zawodzie, ozdabiając (rzeźbiąc) warzywa i owoce, potrafi w pełni wykorzystać ich walory zdobnicze i estetyczne. Rzeźbiarz w owocach i warzywach bywa zapraszany do współpracy podczas organizacji różnych imprez i uroczystości, gdzie ważna jest wizualna oprawa dekoracyjna (śluby, komunie, bankiety, eventy itp.). Przygotowując dekoracje (od niedużych kompozycji po aranżacje przestrzenne), używa wszelkich dostępnych owoców i warzyw (krajowych i egzotycznych).

Rzeźbiarz w owocach i warzywach musi mieć wyobraźnię i być kreatywnym. Ponadto carvingowiec powinien angażować się w swoją pracę, śledzić nowości, nieustannie się doskonalić oraz być otwartym na nowe trendy w tworzeniu kompozycji carvingowych. Rzeźbiarz w owocach i warzywach zaczyna swoją pracę od dokładnego poznania oczekiwań klienta oraz jego preferencji estetycznych. W przypadku wykonywania aranżacji z wyrzeźbionych owoców i warzyw musi zapoznać się z miejscem, którego będzie dotyczyła kompozycja.

Wykonanie projektu jest pracą indywidualną, wykonywaną samodzielnie na podstawie zebranych informacji i posiadanego doświadczenia. Praca rzeźbiarza w owocach i warzywach wiąże się z częstym kontaktem z ludźmi, zarówno przy realizacji małych, indywidualnych zleceń, jak i dużych imprez okolicznościowych, które wymagają od niego pozostawania w ścisłych relacjach z klientem i konsultowania postępów w tworzeniu.

Sposoby wykonywania pracy

Rzeźbiarz w owocach i warzywach wykonuje działania polegające m.in. na:

- przyjmowaniu zamówień i konsultowaniu z klientem szczegółów zamówienia,
- wykonywaniu projektów dekoracji carvingowych,
- dobieraniu odpowiednich owoców i warzyw do wykonania dekoracji carvingowej,
- rzeźbieniu w owocach i warzywach oraz wykonywaniu kompozycji i dekoracji według zasad i technik carvingowych,
- stylizacji wnętrz dekoracjami z wyrzeźbionych owoców i warzyw w hotelach, zakładach gastronomicznych, restauracjach, stoiskach targowych, na konferencjach itp.,
- pielęgnowaniu i przechowywaniu wyrzeźbionych owoców i warzyw oraz całych dekoracji,
- przeprowadzaniu kalkulacji kosztów wykonanej pracy oraz prowadzeniu rozliczeń i dokumentacji.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2. Kompetencja zawodowa.

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

Warunki pracy

Rzeźbiarz w owocach i warzywach najczęściej wykonuje pracę w pomieszczeniach zamkniętych. Zdarzają się sytuacje, że pracownik realizuje czynności w terenie lub na wolnym powietrzu. Wówczas musi zapoznać się z miejscem, którego będzie dotyczyła dekoracja. Pomieszczenie, w którym pracuje rzeźbiarz w owocach i warzywach, jest wyposażone w stół i krzesło. Praca najczęściej wykonywana jest przy sztucznym oświetleniu, choć w pewnych okolicznościach może być realizowana na powietrzu (na zewnątrz budynków, np. pokazy, eventy). Rzeźbiarz w owocach i warzywach pracuje w pozycji siedzącej lub stojącej. Swoje prace wykonuje ręcznie oraz przy użyciu narzędzi.

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

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Rzeźbiarz w owocach i warzywach w działalności zawodowej wykorzystuje m.in.:

- noże do carvingu⁵ (tajski, syjamski, prosty i inne),
- dłuta do carvingu³,
- miski,
- deski,
- stojaki.

Organizacja pracy

Czas pracy **rzeźbiarza w owocach i warzywach** nie jest normowany, gdyż zazwyczaj pracuje w ramach własnej działalności gospodarczej. Czasami zdarza się, że jest to praca na etat. Zależy od ilości i rodzaju zamówień. Jeśli carvingowiec otrzymuje pilne zlecenie, zdarza się, że pracuje po kilkanaście godzin dziennie.

Praca rzeźbiarza w owocach i warzywach nadzorowana jest (okresowo) i rozliczana przez klienta lub przełożonego projektu. Zdarza się, że zleceniodawca/zwierzchnik chce na bieżąco śledzić postępy w pracy.

Praca rzeźbiarza w owocach i warzywach ma charakter indywidualny i nie jest rutynowa, od osoby pracującej w tym zawodzie wymaga się kreatywności, pomysłowości i umiejętności wprowadzania innowacyjnych rozwiązań.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Rzeźbiarz w owocach i warzywach jest narażony m.in. na:

- dysfunkcje kręgosłupa wynikające z pracy siedzącej związanej z obciążeniem układu mięśniowego i kostno-stawowego,
- dysfunkcje narządu wzroku związane z wielogodzinną pracą najczęściej przy sztucznym świetle,
- uszkodzenia rąk lub palców u rąk podczas pracy ostrymi narzędziami,
- stres wynikający z odpowiedzialności i konieczności sprostania wymogom klienta,
- wystąpienie alergii wywołanych przez kontakt z niektórymi warzywami lub owocami używanymi w carvingu.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **rzeźbiarz w owocach i warzywach** ważne są:

w kategorii wymagań fizycznych

- ogólna wydolność fizyczna,
- sprawność układu kostno-stawowego,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu dotyku,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność zmysłu smaku;

w kategorii sprawności sensomotorycznych

- ostrość wzroku,
- rozróżnianie barw,
- widzenie stereoskopowe (widzenie głębi umożliwiające ocenę odległości),
- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- czucie dotykowe,
- zręczność rąk,
- zręczność palców,
- powonienie,
- czucie smakowe;

w kategorii sprawności i zdolności

- zdolność koncentracji uwagi,
- spostrzegawczość,
- wyobraźnia przestrzenna,
- uzdolnienia artystyczne (twórcze),
- myślenie twórcze,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji,
- zdolność improwizacji,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- współdziałanie i współpraca w zespole (grupie),
- zdolność skutecznego przekonywania;

w kategorii cech osobowościowych

- gotowość do pracy w szybkim tempie,
- gotowość do pracy indywidualnej,
- gotowość do prezentowania wyników swojej pracy,
- cierpliwość,
- komunikatywność,

- dbałość o jakość pracy,
- elastyczność i otwartość na zmiany,
- samodzielność,
- samokontrola,
- systematyczność,
- dyspozycyjność,
- rzetelność,
- dokładność,
- wrażliwość estetyczna,
- wytrwałość,
- dążenie do osiągnięcia celów,
- zainteresowania artystyczne,
- gotowość do ustawicznego uczenia się.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach: 3.3. Kompetencje społeczne; 3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Praca **rzeźbiarza w owocach i warzywach** pod względem wydatku energetycznego zaliczana jest do średnio ciężkich. Występuje w niej jednak obciążenie umysłowe związane z myśleniem twórczym, wyobraźnią i skupieniem uwagi na rzeźbionych owocach i warzywach.

Praca w tym zawodzie wymaga dobrego wzroku umożliwiającego właściwe rozróżnianie małych szczegółów, prawidłowe widzenie stereoskopowe i pełne pole widzenia, zdolności porównywania lub odróżniania kolorów pod względem odcieni, nasycenia i jasności oraz umiejętności rozpoznawania pojedynczych barw lub ich kombinacji.

Zmysły powonienia i smaku umożliwią rzeźbiarzowi ocenę świeżości używanego produktu. Ważna jest też biegłość manualna, prawidłowe współdziałanie narządów wzroku i ruchu, a także sprawny zmysł dotyku – ze względu na potrzebę rozróżniania faktur różnych materiałów wykorzystywanych do kompozycji carvingowych.

Przeciwwskazaniami do wykonywania pracy w zawodzie rzeźbiarz w owocach i warzywach są m.in.:

- wady i dysfunkcje narządu wzroku, które nie mogą być skorygowane szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, w tym zaburzenia widzenia barwnego i dysfunkcje percepcji kształtów,
- dysfunkcje w zakresie koordynacji wzrokowo-ruchowej,
- zaburzenia zmysłu dotyku,
- znaczne dysfunkcje kończyn górnych, w szczególności w zakresie zręczności palców i rąk,
- znaczne dysfunkcje kończyn dolnych,
- choroby alergiczne związane z uczuleniem na niektóre owoce i warzywa.

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

Obecnie (2019 r.) do podjęcia pracy w zawodzie **rzeźbiarz w owocach i warzywach** nie jest wymagany określony poziom wykształcenia.

Pracę w zawodzie rzeźbiarz w owocach i warzywach może wykonywać osoba, która:

- posiada wykształcenie średnie o profilu plastycznym,
- ukończyła szkolenie organizowane w wyspecjalizowanym ośrodku szkoleniowym,
- zdobyła doświadczenie w trakcie pracy,
- ukończyła kształcenie/szkolenie w zawodach pokrewnych.

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

Podjęcie pracy w zawodzie **rzeźbiarz w owocach i warzywach** ułatwiają:

- posiadanie dyplomu potwierdzającego kwalifikacje pełne w zawodzie florysta w zakresie kwalifikacji RL.26 Wykonywanie kompozycji florystycznych,
- posiadanie dyplomu potwierdzającego kwalifikacje pełne w zawodzie plastyk,
- ukończenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego i zdanie egzaminu organizowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne, potwierdzającego kwalifikację w zawodzie florysta w zakresie kwalifikacji RL.26.

Dodatkowymi atutami przy zatrudnieniu w zawodzie rzeźbiarz w owocach i warzywach są:

- suplementy Europass do dyplomu (w języku polskim i angielskim) do dyplomów potwierdzających kwalifikacje zawodowe w ww. zawodach, wydawane na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- posiadanie certyfikatów lub zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu z zakresu carvingu w stopniu podstawowym, średnim lub zaawansowanym.
- osiągnięcia na zawodach carvingowych w kraju i za granicą,
- certyfikat znajomości języka angielskiego na poziomie co najmniej B1,
- prawo jazdy kat. B.

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

W zawodzie **rzeźbiarz w owocach i warzywach** nie występuje określona ścieżka awansu zawodowego. Wraz ze zdobywaniem doświadczenia zawodowego pracownik może:

- zajmować samodzielne stanowiska związane z rzeźbieniem w owocach i warzywach oraz wykonywaniem dekoracji carvingowych,
- założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą,
- rozszerzać swoje kompetencje zawodowe poprzez kształcenie i potwierdzanie kwalifikacji w zawodach pokrewnych,
- doskonalić swoje umiejętności poprzez udział w targach, pokazach i zawodach carvingowych,
- po ukończeniu liceum plastycznego lub policealnej szkoły plastycznej i zdaniu egzaminu maturalnego – podjąć kształcenie na studiach wyższych artystycznych na kierunkach np. edukacja artystyczna w zakresie sztuki plastycznej, rzeźba, wzornictwo.

Możliwości potwierdzania kompetencji

Obecnie (2019 r.) w zawodzie **rzeźbiarz w owocach i warzywach** nie ma możliwości potwierdzania kompetencji zawodowych w edukacji formalnej oraz pozaformalnej.

Istnieje możliwość potwierdzania kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodach pokrewnych (szkolnych):

- florysta, w ramach kwalifikacji RL.26 Wykonywanie kompozycji florystycznych,
- plastyk.

Powyższe kwalifikacje potwierdzają Okręgowe Komisje Egzaminacyjne, po zdaniu egzaminu zawodowego.

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 **rzeźbiarz w owocach i warzywach** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Florysta ^S	343203
Plastyk ^S	343204
Bukieciarz	524901

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE**3.1. Zadania zawodowe**

Pracownik w zawodzie **rzeźbiarz w owocach i warzywach** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

- Z1 Przyjmowanie zamówień i konsultowanie z klientem lub przełożonym szczegółów zamówienia.
- Z2 Przeprowadzanie kalkulacji kosztów wykonanej dekoracji, sporządzanie zamówienia i kontrolowanie dostaw.
- Z3 Dobieranie odpowiednich owoców i warzyw potrzebnych do wykonania dekoracji carvingowej.
- Z4 Rzeźbienie owoców i warzyw oraz wykonywanie kompozycji i dekoracji według zasad i technik carvingowych.
- Z5 Przechowywanie, transportowanie, eksponowanie i pielęgnowanie wyrzeźbionych owoców i warzyw oraz całych dekoracji.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Tworzenie i eksponowanie dekoracji z wyrzeźbionych owoców i warzyw

Kompetencja zawodowa Kz1: Tworzenie i eksponowanie dekoracji z wyrzeźbionych owoców i warzyw obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4, Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Przyjmowanie zamówień i konsultowanie z klientem lub przełożonym szczegółów zamówienia	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady obsługi klienta; - Zasady rozpoznawania potrzeb klienta; - Zasady i sposoby realizacji zamówień na dekoracje carvingowe; - Wymagania klientów w zakresie dekoracji carvingowych.	- Przyjmować zlecenia od klientów, stosując przyjęte standardy obsługi i wykorzystując elementarne podstawy komunikacji społecznej; - Skutecznie rozpoznawać potrzeby klienta; - Realizować zamówienia na dekoracje carvingowe; - Sprawdzać poprawność zrealizowanych zleceń; - Zaspokajać estetyczne potrzeby klienta.
Z2 Przeprowadzanie kalkulacji kosztów wykonanej dekoracji, sporządzanie zamówienia i kontrolowanie dostaw	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Koszty warzyw, owoców i wszystkich materiałów potrzebnych do wykonania dekoracji oraz zasady kalkulacji kosztów; - Zasady planowania i analizowania wydatków; - Zasady kontroli jakości warzyw i owoców.	- Szacować i przedstawiać klientowi lub przełożonemu koszt dekoracji; - Dostosowywać ofertę do oczekiwań zlecającego; - Sprawdzać poprawność zrealizowanych zleceń; - Kontrolować dostawy i jakość dostarczonych produktów.
Z3 Dobieranie odpowiednich owoców i warzyw potrzebnych do wykonania dekoracji carvingowej	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Zasady dobierania owoców i warzyw do dekoracji carvingowej; - Wydajność i trwałość poszczególnych warzyw i owoców; - Zasady doboru barw i elementów roślinnych do kompozycji.	- Dobierać odpowiednie owoce i warzywa do tworzonej kompozycji carvingowych; - Współpracować z dostawcami owoców i warzyw; - Rozpoznawać gatunki owoców i warzyw oraz oceniać ich przydatność w kompozycji; - Dobierać barwy owoców, warzyw i innych elementów roślinnych do danej kompozycji oraz właściwie łączyć je według zasad kompozycji carvingowej; - Stosować kontrasty, uwzględniając różnorodność form oraz właściwości owoców i warzyw.
Z4 Rzeźbienie owoców i warzyw oraz wykonywanie kompozycji i dekoracji według zasad i technik carvingowych	
WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Sposoby używania narzędzi do carvingu; - Techniki i etapy rzeźbienia w owocach i warzywach; - Zasady układania kompozycji carvingowych i ich	- Używać narzędzi do carvingu, takich jak: nóż tajsaki, dłuto; - Dekorować pojedyncze owoce i warzywa; - Tworzyć kompozycje z wyrzeźbionych owoców

- elementów w zależności od okazji (ślub, komunie, eventy itp.); - Style i trendy obowiązujące w carvingu; - Zasady BHP ochrony p.poż. ergonomii i ochrony środowiska przy pracy z ostrymi narzędziami.	- i warzyw; - Wykonywać złożone dekoracje z kompozycji carvingowych lub wyrzeźbionych owoców i warzyw według specjalnych życzeń i na szczególne okazje (dekoracje okolicznościowe) lub według własnej inwencji; - Stosować zasady BHP, ochrony ppoż. i ochrony środowiska na swoim stanowisku pracy; - Zachowywać ład i porządek na stanowisku pracy.
---	--

Z5 Przechowywanie, transportowanie, ekspozycja i pielęgnowanie wyrzeźbionych owoców i warzyw oraz całych dekoracji

WIEDZA – zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:
- Metody przechowywania wyrzeźbionych owoców i warzyw; - Metody pakowania i zabezpieczania dekoracji na czas transportu; - Zasady prezentowania kompozycji i dekoracji carvingowych oraz reguły dotyczące sposobów zagospodarowania przestrzeni w celu prawidłowego ułożenia dekoracji.	- Pielęgnować wyrzeźbione warzywa i owoce (zraszać, foliować); - Przedłużać trwałość wyrzeźbionych owoców i warzyw oraz całych dekoracji; - Poprawnie przygotowywać dekoracje do transportu; - Ułożyć kompozycje lub dekoracje tak, aby maksymalnie wykorzystać ich walory wizualne.

3.3. Kompetencje społeczne

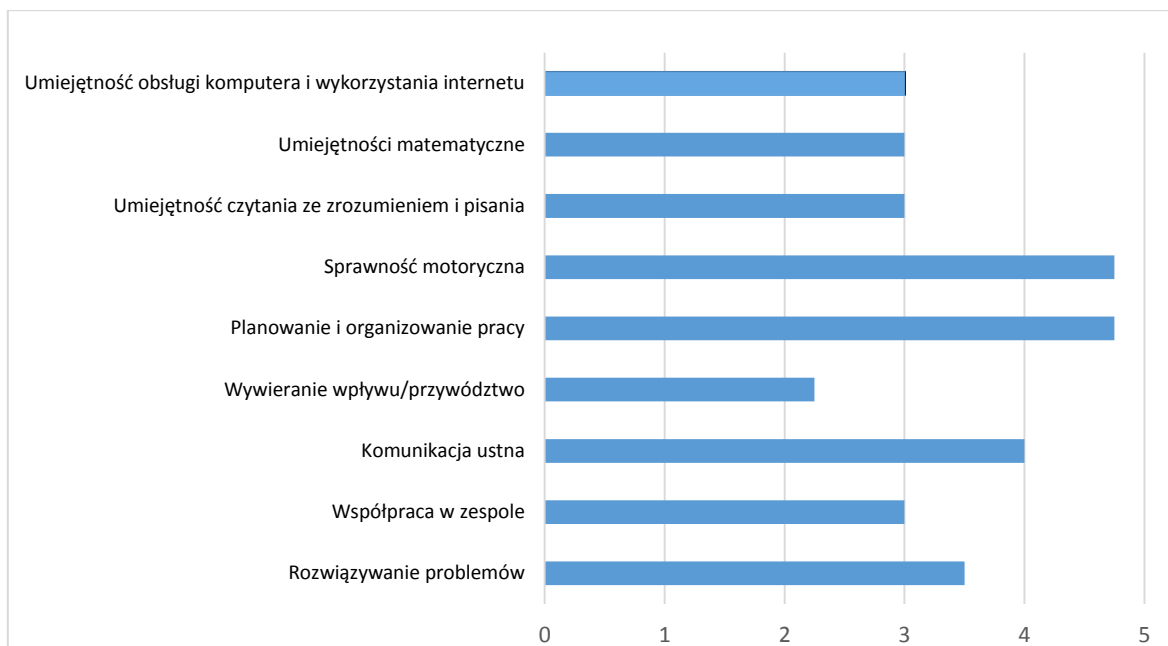
Pracownik w zawodzie **rzeźbiarz w owocach i warzywach** powinien posiadać kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

W szczególności pracownik jest gotów do:

- Ponoszenia odpowiedzialności za powierzone zadania zawodowe w zakresie wykonywania kompozycji carvingowych.
- Wykonywania pracy samodzielnie zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami klientów.
- Oceniania poprawności wykonanych kompozycji carvingowych pod względem zgodności z zasadami carvingu oraz oczekiwaniami klienta.
- Dbania o porządek na stanowisku pracy przy tworzeniu dekoracji carvingowych.
- Przestrzegania standardów jakości i zasad etycznych obowiązujących w branży carvingowej.
- Współdziałania w zespole podczas wykonywania prac carvingowych w trakcie organizowanych imprez.
- Doskonalenia swoich kompetencji zawodowych zgodnie z trendami rozwojowymi w branży.
- Dbania o bezpieczeństwo i higienę pracy, ergonomię, ochronę środowiska i zachowanie przepisów przeciwpożarowych na stanowisku pracy.

3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien posiadać 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 **rzeźbiarz w owocach i warzywach**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **rzeźbiarz w owocach i warzywach**

Uwaga:

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

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

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **rzeźbiarz w owocach i warzywach** 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

Pracownik w zawodzie **rzeźbiarz w owocach i warzywach** może pracować m.in. w:

- restauracji,
- domu weselnym,
- firmie zajmującej się kompleksową dekoracją stołów i wnętrz w aranżacje kwiatowe i roślinne.

Pracę oferują także firmy eventowe i z branży show biznesu. W takich firmach carvingowiec może pracować jako osoba prowadząca pokazy, zajęcia integracyjne lub warsztaty.

Zdobyte doświadczenie w tworzeniu dekoracji carvingowych umożliwia rozpoczęcie własnej działalności gospodarczej.

Układanie dekoracji z wyrzeźbionych owoców i warzyw zyskuje coraz większą popularność, a profesjonaliści w tym zawodzie obecnie (2019 r.), według Barometru zawodów, są coraz bardziej

poszukiwani na polskim rynku pracy, co daje osobom zainteresowanym pracą duże szanse na podjęcie zatrudnienia.

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: 31.03.2019]:

Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:

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

<https://www.gov.pl/web/rodzina/zawody-deficytowe-zrownowazone-i-nadwyzkowe>

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

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:

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

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

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

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

Pomorskie – <http://www.porp.pl>

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

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

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

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

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:

<http://zielonalinia.gov.pl>

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:

www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:

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

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:

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

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

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

Kształcenie

Obecnie (2019 r.) w ramach systemu kształcenia zawodowego w Polsce nie przygotowuje się kandydatów do pracy w zawodzie **rzeźbiarz w owocach i warzywach**.

Kształcenie w zawodzie pokrewnym plastyk oferują wyłącznie ogólnokształcące szkoły sztuk pięknych, licea plastyczne oraz policealne szkoły plastyczne.

Możliwe jest również uczestnictwo w kwalifikacyjnych kursach zawodowych (dla dorosłych) w ramach kwalifikacji R.26 Wykonywanie kompozycji florystycznych (w zawodzie pokrewnym florysta), które mogą organizować:

- publiczne szkoły zajmujące się kształceniem zawodowym,
- niepubliczne szkoły posiadające uprawnienia szkół publicznych i prowadzące kształcenie zawodowe,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i placówki kształcenia praktycznego, ośrodki doksztalcenia i doskonalenia zawodowego,

- instytucje rynku pracy prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową na podstawie ustawy Prawo przedsiębiorców.

Kwalifikację RL.26 potwierdzają (również w trybie eksternistycznym) Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Osoby, które uzyskały powyższą kwalifikację, mają możliwość otrzymania również suplementu Europass (w języku polskim i angielskim), wydawanego na prośbę zainteresowanego przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe), co ma istotne znaczenie w przypadku poszukiwania pracy za granicą.

WAŻNE:

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego, które wchodzi w życie od 1 września 2019 r., ulegają zmianie dotychczasowe symbole kwalifikacji wyodrębnione w zawodach szkolnictwa zawodowego, na kody składające się z trzech wielkich liter, wskazujących na przyporządkowanie do jednej z 32 branż, występujących w klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego. Zmianie uległy również nazwy niektórych z dotychczasowych kwalifikacji. Nowa regulacja umożliwia prowadzenie kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych lub na kursach umiejętności zawodowych.

Szkolenie

Kandydaci do zawodu **rzeźbiarz w owocach i warzywach** oraz osoby wykonujące ten zawód mogą podnosić swoje kompetencje zawodowe poprzez kursy i szkolenia organizowane przez:

- placówki kształcenia ustawicznego, placówki kształcenia praktycznego, ośrodki dokształcania i doskonalenia zawodowego oraz firmy szkoleniowe,
- firmy produkujące lub sprzedające narzędzia do carvingu.

Przykładowa tematyka szkoleń:

- rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach i warzywach,
- tworzenie dekoracji z wyrzeźbionych owoców i warzyw,
- techniki graficzne w carvingu owocowym,
- tworzenie rzeźb przestrzennych z owoców i warzyw.

Organizatorzy tych szkoleń poświadczają uzyskane przez uczestników kompetencje stosownymi certyfikatami/zaświadczeniami.

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: 31.03.2019]:

Szkolnictwo wyższe:

www.wyberzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:

<https://www.ore.edu.pl/category/ksztalcenie-zawodowe-i-ustawiczne>

<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 (2019 r.) wynagrodzenie miesięczne brutto osób pracujących w zawodzie **rzeźbiarz w owocach i warzywach** mieści się z reguły w przedziale od 2300 zł do 2600 zł w przeliczeniu na jeden etat.

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

- lokalizacji i kategorii punktu świadczenia usług,
- wielkości danej miejscowości.

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: 31.03.2019]:

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 **rzeźbiarz w owocach i warzywach** możliwe jest zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami.

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

- z dysfunkcją narządu słuchu (03-L), pod warunkiem, że niepełnosprawność ta jest możliwa do skorygowania za pomocą implantów i aparatów słuchowych,
- z wadami i dysfunkcją wzroku (04-O), w przypadku możliwości skorygowania ich szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi,
- z niewielką dysfunkcją kończyn dolnych (05-R); wymagane jest wówczas wyposażenie stanowiska w uchwyty, poręcze, regulowaną wysokość krzesła, podnóżka i inne udogodnienia.

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: 31.03. 2019 r.

- Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. poz. 646, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2153, 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, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 316).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz. U. poz. 1663).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. poz. 622, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).
- Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 marca 2019 r. w sprawie prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy (M.P. poz. 276).

Literatura branżowa:

- Gniech G., Sztenderski P.: Kurs carvingu: poziom podstawowy. Carving-Gniech. Wejherowo, 2013.
- Prochazka L.: Wyczarowane z owoców. Wydawnictwo Świat Książki, Warszawa 2005.
- Prochazka L.: Wyczarowane z warzyw. Wydawnictwo Świat Książki, Warszawa 2004.
- Rybacki M., Ślusarczyk D.: Fantazje z warzyw i owoców. Wydawnictwo ELWA, Konstancin-Jeziorna 2010.
- Szewczyk Ł., Wasik P.: Sekrety dekoracji z warzyw i owoców. Wydawnictwo Pracownia Sztuki Kulinarnej. Ozimek, 2014.
- Sztenderski P., Sadowska D.: Sztuka carvingu. Kurs średnio zaawansowany. Podręcznik do ćwiczeń. Carving-Art. Rumia, 2017.

Zasoby internetowe [dostęp: 31.03.2019]:

- Barometr zawodów 2019. Raport podsumowujący badania w Polsce: https://barometrzwodow.pl/userfiles/Barometr/2019/raport_ogolnopolski_pl.pdf
- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl>
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie florysta: https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_ZAWODOWY/informatory/formula_2017/343203.pdf
- Portal Asystent BHP: <https://asystentbhp.pl>
- Prognozy zapotrzebowania na pracowników w zawodach szkolnictwa branżowego na krajowym i wojewódzkim rynku pracy: <http://monitorpolski.gov.pl/mp/2019/276/M2019000027601.pdf>
- Projekt Zintegrowany System Kwalifikacji: <http://kwalifikacje.edu.pl>
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: <http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus>
- Szkolenia z carvingu: <http://Kurs-carvingu.pl>
- Wyszukiwarka opisów zawodów: <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow>

7. SŁOWNIK POJĘĆ**7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)**

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiające porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.

Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.
Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, częściowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja”, „egzaminowanie”. Proces ten prowadzi do certyfikacji – wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu”, „świadectwa”, „certyfikatu”.
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.

Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: – poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), – profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.
Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	Carving	Sztuka artystycznego dekorowania różnorodnych przedmiotów i materiałów – mogą to być m.in. owoce i warzywa (fruit carving), lód (ice carving), drewno (wood carving) lub mydło (soap carving).	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: www.kurs-carvingu.pl [dostęp: 31.03.2019]
2	Dekoracja carvingowa	Zbiór kompozycji carvingowych tworzących wspólną całość.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: www.kurs-carvingu.pl [dostęp: 31.03.2019]
3	Dłuta do carvingu	Dłuta przeznaczone do pracy przy tworzeniu elementów carvingowych. Wyróżnia się dłuta typu „U”, „V” oraz karbowane w różne kształty.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: www.kurs-carvingu.pl [dostęp: 31.03.2019]

4	Kompozycja carvingowa	Kompozycja wykonana z wyrzeźbionych elementów carvingowych, np. warzyw i owoców, z reguły w formie bukietu, wiązanki kwiatowej lub w innej formie przestrzennej. Rozbudowana kompozycja kwiatowa może tworzyć dekorację carvingową.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: www.nextline.com.pl [dostęp: 31.03.2019]
5	Noże do carvingu	Specjalistyczne noże przeznaczone do rzeźbienia w warzywach, owocach i innych materiałach. Umożliwiają precyzyjne cięcia lub tworzenie wyrafinowanych i delikatnych form, np. roślinnych czy zwierzęcych. Najpopularniejszym nożem do carvingu jest nóż tajski. Do wykonywania kompozycji z owoców i warzyw używane są jeszcze noże: syjamski, sierp, prosty.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki na podstawie: www.kurs-carvingu.pl [dostęp: 31.03.2019]

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.