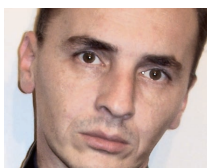


# Zadania zawodowe (r)ewolucja systemu potwierdzania kwalifikacji zawodowych

**„PILOTAŻOWY PROJEKT POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH”**

MA UMOŻLIWIĆ POTWIERDZENIE KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH UZYSKANYCH  
W SPOSÓB POZAFORMALNY I NIEFORMALNY



SZYMON KONKOL

**P**rogram prowadzony jest przy współpracy Miasta Stołecznego Warszawa oraz Mazowieckiej Izby Rzemieślniczej i finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Celem ogólnym projektu jest ułatwienie osobom posiadającym kwalifikacje zdobyte w sposób pozaformalny i nieformalny potwierdzenia ich poprzez egzamin zewnętrzny.

Z kolei cele pośrednie projektu to: opracowanie programów potwierdzania kwalifikacji zawodowych, zdobycie doświadczeń niezbędnych w procesie wprowadzania Krajowych i Europejskich Ram Kwalifikacji oraz zwiększenie szans na zatrudnienie lub utrzymanie zatrudnienia dla osób nie posiadających kwalifikacji zawodowych. Cele te mają zostać zrealizowane poprzez dokonanie podziału zakresu wiedzy i umiejętności przypisanych do danego zawodu w standardzie kwalifikacji zawodowych, na zadania zawodowe, wg metodologii MES (Moduły Umiejętności Zawodowych). Następnie, poprzez przygotowanie standardów egzaminacyjnych dla tych zadań i przeprowadzenie egzaminu w celu wydania zaświadczenia potwierdzającego kwalifikacje w zakresie danego zadania. Docelowo projekt pozwoli na przygotowanie praktycznego uzasadnienia do wprowadzenia zmian w aktach prawnych dotyczących sposobu nadawania kwalifikacji.

## ZADANIA ZAWODOWE dla zawodów piekarz i cukiernik

W ramach programu, zadania dla zawodów piekarz, cukiernik (i in.) zostaną podzielone na zadania zawodowe o podstawowym (odpowiadającym poziomowi czeladnika) i rozszerzonym (odpowiadającym poziomowi mistrzowskiemu) stopniom trudności. Uczestnik programu wybiera, w obrębie jakich zadań zawodowych chciałby potwierdzić swoje kwalifikacje. Każdy, kto z wynikiem pozytywnym zda

egzamin, otrzyma certyfikat potwierdzający kwalifikacje w obrębie trzech zadań zawodowych.

Przykładowo, obszernie ujęte zadania zawodowe, zawarte obecnie w Krajowym Standardzie Kwalifikacji Zawodowych dla zawodów cukiernik i piekarz, podzielone zostaną na mniejsze części odpowiadające procesom wytwórczym poszczególnych grup asortymentu wyrobów piekarskich i cukierniczych (w rozumieniu ciastkarskich). Osoba poddająca się weryfikacji swoich kwalifikacji może ściśle określić, w zakresie jakiego asortymentu jest fachowcem. Dotychczas taka weryfikacja była niemożliwa. Krajowy Standard Kwalifikacji Zawodowych określa bowiem konieczność posiadania wiedzy i umiejętności dotyczących całej produkcji piekarskiej lub cukierniczej.

## KWALIFIKACJE na poziomie czeladniczym i mistrzowskim

W nowym podejściu zadania zawodowe są różnicowane na poziom kwalifikacji czeladniczy i mistrzowski. Na poziomie czeladniczym kandydat musi poddać się egzaminowi teoretycznemu i praktycznemu. Egzamin teoretyczny obejmuje swym zakresem wiadomości teoretyczne określone przez Centralną Komisję Egzaminacyjną w wymaganiach na egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe oraz standardy wymagań na egzamin czeladniczy ustalone przez Związek Rzemiosła Polskiego. W części praktycznej kandydat musi wykazać się umiejętnościami praktycznymi wynikającymi ze specyfiki procesów produkcyjnych zawartych w wybranym zadaniu zawodowym, zgodnie z dokumentacją technologiczną.

Zadanie egzaminacyjne musi być wykonane z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów sanitarnych, zasad HACCP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. Podobnie przebiega egzamin na poziomie mistrzowskim, jest on jednak rozszerzony o potwierdzenie wiedzy pedagogicznej i umiejętności organizacji produkcji, organizacji pracy zespołu pracowników i przedsiębiorstwa. Pozytywny wynik egzaminu skutkuje uzyskaniem zaświadczenia potwierdzającego kwalifikacje w obrębie określonych zadań zawodowych na poziomie czeladniczym lub mistrzowskim.

Rozwiązanie takie nie jest jednoznaczne z przyznaniem tytułu zawodowego czeladnika czy mistrza, jednak daje

obraz kompetencji pracownika. Jest to szczególnie ważne podczas aplikowania na nowe miejsce pracy w kraju, jak również za granicą.

## WYMIAR europejski

Za rok wszystkie dyplomy, świadectwa i certyfikaty będą musiały być wydawane z uwzględnieniem europejskich ram kwalifikacji. Zmiany obejmą pracowników, pracodawców, nauczycieli, wykładowców uczniów i studentów. Nowy sposób podejścia do ustalania kwalifikacji zawodowych odpowiada założeniom Europejskich Ram Kwalifikacji (EQF), w których dąży się do wytworzenia jednolitego dla krajów UE elastycznego sposobu potwierdzania kwalifikacji.

Ujednoczenie systemu potwierdzania kwalifikacji jest prostsze przy podziale na zadania zawodowe. Umiejętności potrzebne do wykonania zadania zawodowego są w całej Europie prawie takie same. Różnice występują w grupowaniu zadań, czyli definiowaniu umiejętności dla poszczególnych zawodów. Zbiór zadań zawodowych przypisanych do danego zawodu nie jest więc w różnych krajach jednakowy. Znacznym, uproszczeniem jest potwierdzanie umiejętności dla wyodrębnionych pojedynczych zadań zawodowych.

## SZANSE i kontrowersje

W środowisku rzemieślniczym i edukacyjnym program wzbudza obecnie liczne kontrowersje. Tryb ten jest propozycją prowadzącą w efekcie do uelastycznienia systemu potwierdzania kwalifikacji.

Rozbicie treści i umiejętności przyporządkowanych do zawodu na części (zadania zawodowe) oraz umożliwienie składania egzaminów z poszczególnych zadań ułatwia zainteresowanym podjęcie decyzji o przystąpieniu do egzaminu cząstkowego (zamiast tradycyjnej formy potwierdzania kwalifikacji zawodowych w formie egzaminów, które przeprowadzają obecnie Okręgowe Komisje Egzaminacyjne lub Izby Rzemieślnicze). Taki sposób pozwala ponadto gromadzić zaświadczenia potwierdzające kwalifikacje cząstkowe, aby po zebraniu kompletu potwierdzeń dla danego zawodu uzyskać tytuł czeladnika lub mistrza.

Jest to postrzegane jako próba zamachu na dotychczasowy monopol przeprowadzania postępowań egzaminacyjnych i, co za tym idzie, cięcie wynikających z nich dochodów finansowych. Niektóre środowiska szkolne niepokoi zaś widmo kolejnej zmiany podstawy programowej i wprowadzenie nowych programów nauczania przedmiotów zawodowych dostosowanych do wymogów nowego podejścia do kwalifikacji zawodowych.

Jednak bezsprzecznie program ten jest szansą awansu i rozwoju zawodowego dla osób o niejednokrotnie długoletnim stażu zawodowym, które jednak z różnych względów nie uzyskały w sposób formalny potwierdzenia swych kwalifikacji w formie świadectwa czeladniczego lub mistrzowskiego.

Autor artykułu jest członkiem zespołu ekspertów prowadzących prace nad opracowaniem listy zadań zawodowych dla zawodów piekarz i cukiernik oraz standardów egzaminacyjnych potwierdzania kwalifikacji wg zadań zawodowych.

» REKLAMA



**Nutrimix Polska**  
INNOWACYJNE DODATKI DO ŻYWNOCI

Oferujemy najwyższej jakości produkty:

- ◆ beta-karoten
- ◆ przeciwutleniacze
- ◆ witaminy
- ◆ preparaty serwatkowo-tłuszczowe
- ◆ szeroka gama dodatków do przemysłu mięsnego

**NUTRIMIX**  
POLSKA

**Nutrimix Polska Sp. z o.o.**  
ul. Szelągowska 30, 61-626 Poznań  
tel. 61 871 01 03, fax 61 871 03 02  
www.nutrimix.com.pl  
nutrimix@nutrimix.com.pl