



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

**Karmelarz
(751203)**

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 Karmelarz (751203)

© 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 978-83-7951-249-2 (249)

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	9
2.9. Relacje między kompetencjami zawodowymi a poziomem kwalifikacji w ERK/PRK	9
3. Opis kompetencji zawodowych	10
3.1. Przyjmowanie i ocenianie surowców, półproduktów i karmelarskich wyrobów gotowych Kz1	10
3.2. Produkowanie wyrobów karmelarskich 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):

751203 Karmelarz

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

Grupa elementarna 7512 – Piekarze, cukiernicy i pokrewni (w Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie 7512 Bakers, Pastry-cooks and Confectionery Makers).

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

Sekcja C. Przetwórstwo przemysłowe, Dział 10. Produkcja artykułów spożywczych, Grupa 10.8. Produkcja pozostałych artykułów spożywczych, Klasa 10.82. Produkcja kakao, czekolady i wyrobów cukierniczych, Podklasa 10.82.Z. Produkcja kakao, czekolady i wyrobów cukierniczych.

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 – 3, małe – 1, mikro – 1, w tym produkcyjne – 5), przeprowadzonych w dniach 01–14.03. 2013 r.

Zespół Ekspercki:

- Jolanta Jaros – ZPC Unitop-Optima S.A. w Łodzi,
- Małgorzata Chełchowska – Zakład Produkcji Cukierniczej „Bulik” w Markach,
- Teresa Korona – były pracownik PSS Społem w Kielcach,
- Jarosław Sitek – Instytut Technologii Eksploatacji – PIB w Radomiu.

Ewaluatorzy:

- Anna Figarska – Fabryka Cukierków „Pszczółka” w Lublinie,
- Janina Figura – były właściciel firmy gastronomicznej w Wielogórze.

Recenzenci:

- Anna Dec – PPH „Grześ” Sp. z o.o. w Opolu,
- Grażyna Jamka – 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

Karmelarz ręcznie lub maszynowo wykonuje wyroby karmelarskie wg instrukcji technologicznych.

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

Karmelarz jest zawodem o charakterze produkcyjnym. Celem pracy karmelarza jest produkcja karmelków nadziewanych, twardych, pomadek krystalicznych, niekrystalicznych, drażetek, pastylek pudrowych, sezamków, żelek itd. Jego praca obejmuje przyjmowanie do produkcji surowców, półfabrykatów, dodatków, właściwe dozowanie surowców zgodnie z obowiązującymi recepturami, gotowanie roztworów cukrowo-syropowych, nadzień i mas karmelowych, przerabianie i doprawianie mas karmelowych, formowanie ręczne lub mechaniczne mas oraz ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów na każdym etapie produkcji oraz wyrobu końcowego. Karmelarz przy wykonywaniu ww. czynności jest zobowiązany do przestrzegania zasad technologicznych oraz parametrów produkcji ustalonych w danym zakładzie przez technologa (nadzór technologiczny). Karmelarz jest odpowiedzialny za właściwe wykorzystanie surowców, wytworzenie wyrobów bezpiecznych dla zdrowia oraz za prawidłowe eksploataowanie maszyn i urządzeń. Do jego zadań należy ważenie surowców, wyrobów gotowych i odpadów produkcyjnych, kontrola urządzeń nadzorujących proces technologiczny.

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

Miejscem pracy karmelarza jest zakład produkcji cukierków, pomadek, drażetek, pastylek, sezamków, żelek. Obiekty te mogą być wielokondygnacyjne, podzielone na działy produkcyjne. W niektórych działach występują zagrożenia dla zdrowia spowodowane uciążliwymi warunkami pracy, np. hałas, wysoka temperatura, zapylenie, praca stojąca. Z tego względu szczególnie ważne jest planowanie i organizowanie procesów technologicznych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, przeciwpożarowymi i ochrony środowiska. Praca karmelarza

przebiega w systemie jedno- dwu- lub trzymianowym w zależności od potrzeb zakładu. Karmelarz obsługuje urządzenia typu wyparki, kociołki do gotowania mas, przeciągarki, maszyny forujące i formująco-zawijające, bębny drażeciarskie samodzielnie lub w zespole, gdzie jego praca jest nadzorowana. Pracę 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 karmelarza wymaga umiejętności oceny organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. Karmelarz powinien odróżniać barwy, mieć dobry wzrok, słuch, węch i sprawny zmysł dotyku. Jest to praca ciężka fizycznie, dlatego wymagana jest dobra kondycja fizyczna. Bardzo ważna jest zdolność koncentracji i podzielność uwagi. Karmelarz powinien charakteryzować się dokładnością, odpowiedzialnością oraz dbałością o porządek. Powinien posiadać podstawową wiedzę techniczną oraz umiejętność pracy w zespole. Karmelarz powinien mieć aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych. Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu karmelarza są choroby skóry (dłoni), wady kręgosłupa, żylaki, choroby zakaźne, wrodzone lub nabyte (salmonella, żółtaczką), wady węchu, wzroku, słuchu.

2.5. Wykształcenie i uprawnienia niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Zawód karmelarza 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 też na tym stanowisku osoby z wykształceniem zasadniczym zawodowym związanym z przemysłem spożywczym. Karmelarz powinien brać udział w różnych szkoleniach organizowanych w przedsiębiorstwie lub przez organizacje branżowe w celu podwyższania swoich umiejętności i wiadomości o wykonywanym zawodzie.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, potwierdzenia/ /walidacji kompetencji

Uzyskane w procesie pracy kompetencje zawodowe można potwierdzić egzaminem czeladniczym i mistrzowskim. Karmelarz zwykle rozpoczyna pracę na stanowisku przyjmowania i dozowania surowców oraz pomocnika karmelarza, następnie może awansować na stanowisko gotowacza masy karmelowej, gotowacza nadziei, karmelarza oraz brygadzysty lub mistrza zmianowego. Posiadając kompetencje w zawodzie karmelarza, można pracować na równorzędnych stanowiskach robotniczych w zawodach z grupy 8160 Operatorzy maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych i pokrewni, np.: 816003 Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego; 816017 Operator maszyn do produkcji wyrobów cukierniczych.

2.7. Zadania zawodowe

- Z1. Przestrzeganie zasad BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska i ergonomii na stanowisku pracy (niezbędne kompetencje Kz1, Kz2, KzS).
- Z2. Przyjmowanie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów karmelarskich oraz ocenianie ich jakości (niezbędne kompetencje Kz1, KzS).
- Z3. Przygotowywanie surowców i półproduktów do produkcji wyrobów karmelarskich (niezbędne kompetencje Kz2, KzS).
- Z4. Przygotowywanie roztworów cukrowo-syropowych, żelowych, likworowych stosowanych do produkcji wyrobów karmelarskich (niezbędne kompetencje Kz2, KzS).
- Z5. Gotowanie mas karmelowych i nadziei cukierniczych stosowanych do produkcji wyrobów karmelarskich (niezbędne kompetencje Kz2, KzS).
- Z6. Ręczne lub maszynowe przerabianie mas karmelarskich w celu doprowadzenia ich do właściwej plastyczności i struktury (niezbędne kompetencje Kz2, KzS).
- Z7. Ręczne lub maszynowe formowanie wyrobów karmelarskich na agregatach formujących i bębnach drażeciarskich (niezbędne kompetencje Kz2, KzS).
- Z8. Prowadzenie procesu technologicznego zgodnie z systemem HACCP, ocenianie jakości wyrobów gotowych, wypełnianie dokumentacji produkcyjnej (niezbędne kompetencje Kz2, KzS).
- Z9. Segregowanie, ważenie, zawijanie i konfekcjonowanie wyrobów karmelarskich (niezbędne kompetencje Kz1, KzS).

2.8. Wykaz kompetencji zawodowych

Kz1 – Przyjmowanie i ocenianie surowców, półproduktów i karmelarskich wyrobów gotowych (potrzebne do wykonywania zadań Z1, Z2, Z9).

Kz2 – Produkowanie wyrobów karmelarskich (potrzebne do wykonywania zadań Z1, Z3, Z4, Z5, Z6, Z7, Z8).

KzS – Kompetencje społeczne (potrzebne do wykonywania zadań: Z1÷Z9).

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 karmelarza:

- 1) w zakresie wiedzy: zna podstawowe fakty, zasady, procesy i pojęcia ogólne, zna i rozumie podstawowe zależności towarzyszące przyjmowaniu i ocenianiu surowców, półproduktów i karmelarskich wyrobów gotowych, jak również przy produkowaniu wyrobów karmelarskich oraz w szerszym zakresie elementarne uwarunkowania prowadzonej działalności w branży spożywczej;
- 2) w zakresie umiejętności: ma umiejętności wymagane do realizacji zadań i rozwiązywania problemów poprzez wybieranie podstawowych metod, narzędzi, materiałów i informacji potrzebnych podczas przyjmowania i oceniania surowców, półproduktów i karmelarskich wyrobów gotowych, jak również przy produkowaniu wyrobów karmelarskich; potrafi wykonywać zadania według instrukcji, w częściowo zmiennych warunkach; umie rozwiązywać typowe problemy, odbierać i formułować wypowiedzi.

3. Opis kompetencji zawodowych

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

Wykonanie zadań zawodowych Z1, Z2, Z9 wymaga posiadania kompetencji zawodowej Kz1.

3.1. Przyjmowanie i ocenianie surowców, półproduktów i karmelarskich wyrobów gotowych Kz1

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

- zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska;
- metody oceniania jakości surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych;
- zasady przyjmowania ilościowego surowców;
- dokumentację obowiązującą na danym stanowisku pracy;
- rodzaje wyrobów karmelarskich i sposób ich oznakowywania, zawijania i konfekcjonowania.

Umiejętności – wykonuje niezbyt proste zadania związane z przyjmowaniem i ocenianiem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych według określonej instrukcji w częściowo zmiennych warunkach, w szczególności potrafi:

- przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska podczas przyjmowania i oceniania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- prowadzić bieżącą kontrolę jakości surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych na podstawie oceny wizualnej;
- prowadzić ewidencję przyjmowanych surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych;
- rozliczać się z przyjętych surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych;
- ważyć, oznakowywać, zawijać i konfekcjonować wyroby karmelarskie.

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

3.2. Produkowanie wyrobów karmelarskich Kz2

Wiedza – zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z produkowaniem wyrobów karmelarskich oraz ze współpracą z klientami w tym obszarze pracy, w szczególności zna:

- zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska i systemu HACCP podczas produkowania wyrobów karmelarskich;
- sposoby gospodarowania surowcami zgodnie z zasadą FIFO;
- sposób korzystania z dokumentacji technologicznej;
- zasady działania i obsługi kotłów do gotowania roztworów;
- technologię produkcji roztworów wykorzystywanych do produkcji wyrobów karmelarskich;
- zasady działania i obsługi kotłów i urządzeń wyparnych;
- technologię produkcji nadzień i mas karmelowych;
- parametry jakościowe nadzień i mas karmelowych;
- sposoby i parametry przerabiania masy karmelowej;
- sposoby dozowania substancji dodatkowych;
- zasady działania maszyn formujących i bębnow drażeciarskich;
- technologię formowania wyrobów karmelarskich;

Umiejętności – wykonuje niezbyt proste zadania związane z produkowaniem wyrobów karmelarskich według określonej instrukcji w częściowo zmiennych warunkach, w szczególności potrafi:

- przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ergonomii, ochrony środowiska i systemu HACCP podczas produkowania wyrobów karmelarskich;
- zachowywać prawidłową rotację surowców;
- odważać surowce, półprodukty zgodnie z obowiązującymi recepturami;
- obsługiwać, nadzorować i monitorować parametry kotłów do gotowania roztworów;
- gotować roztwory zgodnie z obowiązującymi instrukcjami technologicznymi;
- obsługiwać, nadzorować i monitorować parametry kotłów i urządzeń wyparnych;
- gotować masy i nadzienia zgodnie z obowiązującymi instrukcjami technologicznymi;
- oceniać jakościowo masy i nadzienia;
- utrzymywać chłodzoną masę w odpowiedniej temperaturze i decydować o zakończeniu etapu chłodzenia;
- dozować substancje dodatkowe zgodnie z obowiązującymi recepturami;

- wymagania sanitarno-higieniczne w zakładzie;
- metody badania jakości wyrobów gotowych;
- dokumentację obowiązującą w zakładzie.
- obsługiwać, regulować i monitorować parametry maszyn do formowania wyrobów karmelarskich;
- decydować o skierowaniu odpowiednio wystudzonej masy karmelowej do procesu formowania;
- prowadzić proces formowania wyrobów na maszynach formujących przez stemplowe kształtowanie, krojenie batonu masy karmelowej i prasowanie;
- obsługiwać, regulować i korelować pracę urządzenia formującego z pompą podającą nadzienie;
- przygotowywać rdzeń zgodnie z techniką jego nawarstwiania i/lub nabłyszczania w procesie drażerowania;
- posługiwać się wewnętrznymi zaleceniami i regulaminami dotyczącymi wymagań sanitarno-higienicznych na stanowisku pracy;
- prowadzić bieżącą kontrolę jakości wyrobów gotowych;
- wypełniać dokumenty obowiązujące na stanowisku pracy i dokonywać zapisów z przebiegu procesu.

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

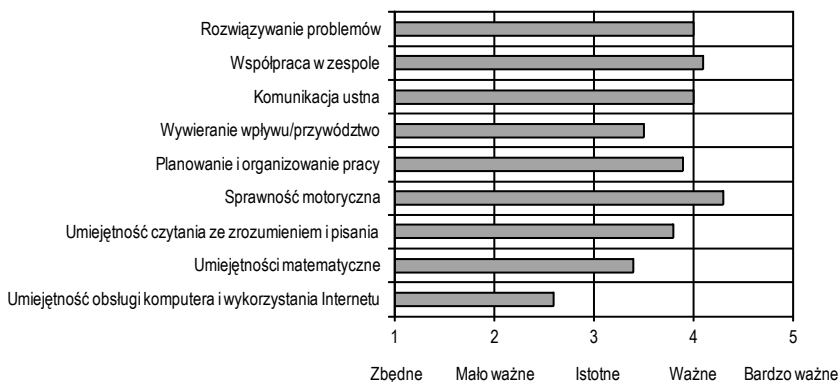
3.3. Kompetencje społeczne KzS

- ponosi odpowiedzialność za przyjmowanie i ocenianie surowców, półproduktów i karmelarskich wyrobów gotowych oraz za produkowanie wyrobów karmelarskich,
- dostosowuje zachowanie do zmian w środowisku pracy zakładu produkującego wyroby karmelarskie,
- pracuje częściowo samodzielnie i podejmuje współpracę w zorganizowanych warunkach pracy zakładu produkującego wyroby karmelarskie,
- ocenia wpływ swoich działań realizowanych w ramach współpracy zespołowej w zakładzie produkującym wyroby karmelarskie i ponosi odpowiedzialność za ich skutki.

4. Profil kompetencji kluczowych

Ocenę ważności kompetencji kluczowych dla zawodu karmelarza 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 751203 Karmelarz

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.