

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Formularz dla kwalifikacji - podgląd

Typ wniosku

Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK

Nazwa kwalifikacji*

Cukiernik - Dyplom mistrzowski

Skrót nazwy

Cukiernik - Mistrz

Rodzaj kwalifikacji*

kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji*

5

Krótką charakterystyką kwalifikacji oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji*

Osoba posiadająca kwalifikację "Cukiernik - Mistrz" samodzielnie wykonuje wyroby cukiernicze wymagające łączenia różnych składników. Uzyskaniem kwalifikacji w szczególności mogą być zainteresowane osoby, które chcą potwierdzić oraz poszerzyć swoje kompetencje z zakresu tworzenia wyrobów cukierniczych, a obdarzone są umiejętnością łączenia różnych smaków, wyobraźnią potrzebną do projektowania dekoracji, zdolnością do modyfikowania i tworzenia przepisów. Mistrz w zawodzie cukiernik może świadczyć usługi z zakresu produkcji wyrobów cukierniczych w ramach własnej działalności gospodarczej, prowadzić szkolenia z zakresu cukiernictwa, współpracować z restauracjami, cukierniami, i firmami (np. firmy spożywcze, programy kulinarne) w zakresie realizacji zamówień na wyroby cukiernicze oraz promowania sztuki cukierniczej. Może również - po zdobyciu uprawnień pedagogicznych - prowadzić szkolenia w zakresie kompetencji cukiernika i być instruktorem praktycznej nauki zawodu. Opłata za Egzamin (walidacja i certyfikacja) mistrzowski w wyniku, którego uzyskuje się Dyplom mistrzowski w 2017 r. wynosi 1321 zł. (Ustawa o rzemiośle, Dz. U. z 2015 r., poz. 1782 z zm.)

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]*

1200

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji*

Uzyskaniem kwalifikacji "Cukiernik - Mistrz" w szczególności mogą być zainteresowane osoby, które: posiadają świadectwo czeladnicze w zawodzie cukiernik oraz są zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji z wyższym poziomem PRK; posiadają wykształcenie kierunkowe w zawodach pokrewnych oraz wymagany staż pracy i chciałyby się wyspecjalizować w zawodzie cukiernik; są zainteresowane uzyskaniem uprawnień do pełnienia roli instruktora praktycznej

nauki zawodu; □ ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu cukiernictwa, posiadają potwierdzone kwalifikacje w zawodzie pokrewnym i chcą poszerzyć swoje kompetencje o umiejętność tworzenia i wykonywania specyficznych receptur i produktów oraz poszukują możliwości formalnego potwierdzenia wszystkich zebranych kompetencji; □ świadczą usługi z cukiernictwa w ramach własnej działalności gospodarczej oraz chcą potwierdzić kwalifikacje; □ są zawodowo związane z wykonywaniem wyrobów cukierniczych, dekorowaniem ciast i chcą poszerzyć swoje umiejętności.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Lista

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji*

Kwalifikację "Cukiernik - Mistrz" mogą uzyskać osoby, które z wynikiem pozytywnym zdały egzamin mistrzowski. Ogólne wymagania i warunki uzyskania kwalifikacji określa rozp. MEN z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. z 2017 r. poz. 89). Do egzaminu mistrzowskiego może być dopuszczona osoba, która spełnia jeden z n/w warunków, tj. posiada: 1) świadectwo ukończenia szkoły średniej oraz tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie, w którym zdaje egzamin, a także: a) co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego, albo b) co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, łącznie przed i po uzyskaniu tytułu zawodowego; 2) świadectwo ukończenia szkoły średniej oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, w ramach samodzielnie prowadzonej działalności gospodarczej; 3) świadectwo ukończenia szkoły średniej oraz tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego; 4) świadectwo ukończenia szkoły średniej oraz tytuł mistrza w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu mistrza; 5) świadectwo ukończenia szkoły średniej lub szkół kształcących w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej 2-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego; 6) dyplom ukończenia szkoły wyższej na kierunku lub w specjalności w zakresie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego.

Zapotrzebowanie na kwalifikację*

Świadectwa czeladnicze i dyplomy mistrzowskie, m.in. w zawodzie cukiernik, są nadawane na podstawie ustawy z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (Dz.U. z 2015 r. poz. 1182 ze zm.). Kwalifikacje te są wydawane przez izby rzemieślnicze osobom, które z wynikiem pozytywnym złożyły stosowne egzaminy (opisane w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych; Dz.U. z 2017 r. poz. 89). Cechą charakterystyczną egzaminów czeladniczych i mistrzowskich jest ich powszechna dostępność dla różnych grup kandydatów, zarówno absolwentów nauki zawodu, jak też osób dorosłych, które poszukują możliwości formalnego potwierdzenia kompetencji często

nabytych w wyniku samodzielnego uczenia się (np. w czasie pracy). Jak wykazuje „Raport na temat działalności edukacyjnej rzemiosła” (Związek Rzemiosła Polskiego, Warszawa 2016), w 2015 r. do egzaminów czeladniczych przystąpiło blisko 29 000 osób, z których 26 539 uzyskało świadectwa czeladnicze. Do egzaminów mistrzowskich przystąpiło 2831 osób, z czego 2678 uzyskało dyplomy mistrzowskie. Jednym z popularnych zawodów związanych z branżą spożywczą jest zawód cukiernika. Przytoczony raport podaje, że w 2015 r. świadectwa czeladnicze uzyskało 1933 osoby, a dyplomy mistrzowskie 117 osób. Stan zainteresowania składaniem egzaminów w tym zawodzie nie zmienił się znacznie na przestrzeni lat. W 2011 r. w zawodach związanych z branżą spożywczą przeprowadzono 12% wszystkich egzaminów czeladniczych i 12% egzaminów mistrzowskich. W 2013 roku – egzaminy w tych zawodach stanowiły odpowiednio 11% oraz 10%, zaś w 2015 roku – 12% oraz 10%. Można zatem powiedzieć, że od kilkudziesięciu lat utrzymuje się stałe, wysokie zainteresowanie składaniem egzaminów w branży spożywczej, w tym także w zawodzie cukiernik. Ujęte w raporcie statystyki potwierdzają, że zainteresowanie przystąpieniem do egzaminu w omawianym zawodzie znajduje się na trzecim miejscu spośród wszystkich egzaminów organizowanych przez izby rzemieślnicze. Liczne szkolenia oraz konkursy z tej dziedziny, jak również programy w mediach kreują styl życia, którego nieodłącznym elementem są niepowtarzalne wyroby cukiernicze. Powszechny trend oszczędzania czasu przyczynia się do popytu na gotową żywność, w tym wyroby cukiernicze. Wskazane rodzaje potrzeb: zewnętrzne (rynkowe) oraz wewnętrzne (indywidualne) regulowane są poprzez procesy wzrostu świadomości społecznej w zakresie zdrowia (zdrowy tryb życia). Świadectwa czeladnicze i dyplomy mistrzowskie w zawodzie cukiernik stanowią propozycję, zarówno dla osób wchodzących lub powracających na rynek pracy, jak i dla osób aktywnych zawodowo i wykonujących usługi pokrewne. Kwalifikacje te wychodzą naprzeciw oczekiwaniom przede wszystkim tych osób, które chcą formalnie potwierdzić lub wzbogacić swoje kompetencje (np. osób młodych poszukujących kierunków swojego rozwoju zawodowego, piekarzy/kucharzy, którzy pragną poszerzyć wachlarz swoich usług o wykonywanie wyrobów cukierniczych). Potwierdzają to dostępne dane na temat osób, które w ostatnich latach przystępują do egzaminów czeladniczych i mistrzowskich. Włączenie dyplomu mistrzowskiego w zawodzie stolarz meblowy do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji wzmocni rozpoznawalność dyplomu, będzie potwierdzeniem wysokiej jakości i bezpieczeństwa świadczonych usług. Włączenie kwalifikacji jest rekomendowane przez Ogólnopolską Komisję Branżową Rzemiosł Spożywczych oraz Zarząd Stowarzyszenia Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy RP.

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się*

Kwalifikacje o zbliżonym charakterze Kwalifikacja "Cukiernik - Mistrz" jest powiązana z innymi kwalifikacjami potwierdzającymi przygotowanie do świadczenia usług w zakresie sporządzania potraw oraz innych wyrobów spożywczych. Do kwalifikacji o zbliżonym charakterze należą: świadectwo czeladnicze w zawodzie cukiernik; dyplom mistrzowski w zawodzie piekarz; dyplom mistrzowski w zawodzie kucharz; dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności; świadectwo potwierdzające kwalifikację T.2. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń; świadectwo potwierdzające kwalifikację T.3. Produkcja wyrobów piekarskich; świadectwo potwierdzające kwalifikację T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych; świadectwo potwierdzające kwalifikację T.16. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych. Różnice między kwalifikacjami o zbliżonym charakterze Wymienione kwalifikacje różnią się od kwalifikacji wnioskowanej do włączenia do ZSK w następujących obszarach: osoba posiadająca dyplom mistrzowski w zawodzie cukiernik – w odniesieniu do osoby posiadającej świadectwo czeladnicze w zawodzie cukiernik – wykonuje zamówienia na wyroby wymagające łączenia różnych składników i smaków, takie jak: torty

okazjonalne (jubileuszowe), lody, dekoracje artystyczne z wykorzystaniem zdobników; ponadto sporządza nowe receptury oraz określa warunki przechowywania i transportu produktów; □ osoba posiadająca dyplom mistrzowski w zawodzie cukiernik – inaczej niż osoba posiadająca dyplom mistrzowski w zawodzie piekarz – zajmuje się produkcją całego asortymentu cukierniczego. Piekarz wytwarza pieczywo cukiernicze z ciasta drożdżowego; □ osoba posiadająca dyplom mistrzowski w zawodzie cukiernik – inaczej niż osoba posiadająca dyplom mistrzowski w zawodzie kucharz – zajmuje się produkcją całego asortymentu cukierniczego. Kucharz wytwarza części asortymentu cukierniczego w postaci: lodów, deserów, ciast (kruchych, drożdżowych i innych). Wspólne zestawy efektów uczenia się Zestawy „Prowadzenie działań związanych z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa” oraz „Organizowanie pracy w zespole i doskonalenie zawodowe współpracowników” są wspólne dla wszystkich włączonych do ZSK dyplomów mistrzowskich.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji*

Osoba posiada kwalifikację "Cukiernik - Mistrz" może m.in.: □ świadczyć usługi z zakresu wytwarzania produktów cukierniczych w ramach własnej działalności gospodarczej; □ świadczyć usługi szkoleniowe i doradcze z zakresu wytwarzania produktów cukierniczych; □ współpracować z restauracjami, cukierniami, i firmami (np. firmy spożywcze, programy kulinarne) w zakresie realizacji zamówień na wyroby cukiernicze oraz promowania sztuki cukierniczej.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację*

Szczegółowe wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację są określone w Rozp. MEN z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz.U. z 2017 r. poz. 89) oraz w standardzie wymagań egzaminacyjnych. Wymagania dotyczące metod stosowanych w walidacji: Weryfikacja efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji jest przeprowadzana w dwóch etapach. Etap praktyczny polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności ujęte w zestawach efektów uczenia się 01–06. Etap teoretyczny (składający się z części pisemnej i ustnej) polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania sprawdzające umiejętności określone we wszystkich zestawach efektów uczenia się. Wymagania dotyczące zasobów kadrowych: W skład komisji przeprowadzającej egzamin mistrzowski wchodzi co najmniej pięć osób: przewodniczący komisji lub jego zastępca, co najmniej trzech członków komisji oraz sekretarz, który sprawuje obsługę administracyjno-biurową komisji egzaminacyjnej i nie uczestniczy w przeprowadzaniu egzaminu oraz ocenianiu i ustalaniu jego wyniku. Przewodniczący komisji i jego zastępcy posiadają wykształcenie wyższe oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, którego dotyczy egzamin. W przypadku braku możliwości powołania przewodniczącego komisji lub zastępcy, którzy posiadaliby wykształcenie wyższe oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, w szczególności w przypadku egzaminu przeprowadzanego w zawodzie unikatowym, przewodniczący komisji lub zastępcy przewodniczącego komisji posiadają: 1) wyksz. średnie i tytuł mistrza w zawodzie, którego dotyczy egzamin, lub w zawodzie wchodzącym w zakres tego zawodu oraz co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu, którego dotyczy egzamin, lub zawodu wchodzącego w zakres tego zawodu, po uzyskaniu tytułu mistrza, albo 2) wyksz. średnie i tytuł technika w zawodzie, którego dotyczy egzamin, lub w zawodzie wchodzącym w zakres tego zawodu, po uzyskaniu tytułu technika, albo 3) wyksz. zasadnicze lub branżowe i tytuł mistrza w zawodzie unikatowym, którego dotyczy egzamin, oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, po uzyskaniu tytułu mistrza. Członkowie komisji posiadają: 1) wyksz. co najmniej zasadnicze lub branżowe i tytuł mistrza w zawodzie, którego dotyczy egzamin, lub w zawodzie wchodzącym w zakres

zawodu, oraz co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu, którego dotyczy egzamin, lub zawodu wchodzącego w zakres tego zawodu, po uzyskaniu tytułu mistrza, albo 2) wykształcenie średnie i tytuł technika w zawodzie, którego dotyczy egzamin, lub w zawodzie wchodzącym w zakres tego zawodu oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, którego dotyczy egzamin, lub zawodu wchodzącego w zakres tego zawodu, po uzyskaniu tytułu technika. Przewodniczący komisji, jego zastępcy oraz członkowie komisji posiadają przygotowanie pedagogiczne wymagane od nauczycieli, określone w przepisach wydanych na podstawie art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 26 stycznia 1982 r. – Karta Nauczyciela lub ukończyły kurs pedagogiczny wymagany od instruktorów praktycznej nauki zawodu, o którym mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 70 ust. 4 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty oraz art. 120 ust. 4 Ustawy Prawo Oświatowe. Przewodniczącym komisji, zastępcami przewodniczącego komisji oraz członkami komisji mogą być także osoby, które są wpisane do ewidencji egzaminatorów, o której mowa w art. 9c ust. 2 pkt 7 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty, w zakresie przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe lub egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. Sekretarze komisji są wyznaczani spośród pracowników organizacji samorządu gospodarczego rzemiosła, posiadających minim. wykształcenie średnie i minim. 2-letni staż pracy w organizacji samorz. gosp. rzemiosła. Osoby wchodzące w skład komisji są obowiązane ukończyć szkolenie zorganizowane przez izbę rzemieślniczą. Wymagania dotyczące sposobu prowadzenia walidacji oraz warunków organizacyjnych i materialnych, niezbędnych do prawidłowego prowadzenia walidacji □ etap praktyczny przeprowadza się u pracodawców lub w warsztatach szkoleniowych, posiadających warunki organizacyjne i techniczne niezbędne do wykonania zadań egzaminacyjnych; □ czas etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 min. i nie dłuższy niż 24 h, łącznie w ciągu 3 dni; □ czas części pisemnej nie może być krótszy niż 45 min. i nie dłuższy niż 210 min.; □ czas części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 min. Warunki organizacyjne i materialne niezbędne do przeprowadzenia egzaminu praktycznego Pracownia cukiernicza z wydzielonymi pomieszczeniami lub stanowiskami pracy: przygotowalnia, pracownia, garownia, piecownia, deserownia – wyposażone w odpowiednie surowce, maszyny, drobny sprzęt i urządzenia, stoły produkcyjne i sztalugi.

Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się*

Osoba posiadająca kwalifikację "Cukiernik - Dyplom mistrzowski" jest gotowa do samodzielnego wykonywania wyrobów cukierniczych wymagających łączenia różnych składników. W sposób nieszablonowy wiąże ingrediencje tak, aby uzyskać nowy, niepowtarzalny smak. Tworzy autorskie receptury. Doradza klientom tradycyjną bądź tworzy własną recepturę wyrobów cukierniczych. Projektuje własne dekoracje wyrobu cukierniczego oraz realizuje pomysły klienta. Tworzy produkty i dekoracje w odpowiedzi na specyficzne oczekiwania klientów np. z czekolady, marcepanu, dragantu, karmelu i rzeźbionych owoców. Wskazuje sposoby przechowywania i przewożenia produktów. "Cukiernik - Mistrz" jest przygotowany do samodzielnego wykonywania zadań zawodowych oraz prowadzenia działalności gospodarczej, w tym stosowania odpowiednich przepisów prawa, planowania i wdrażania działań marketingowych, wdrażania usprawnień technicznych i organizacyjnych, prowadzenia dokumentacji firmy. Odpowiada za podlegający mu personel i za organizację pracy w zespole, tj. przede wszystkim planuje i nadzoruje pracę zespołu oraz ocenia jakość zadań wykonywanych przez poszczególnych pracowników. Dbą o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Osoba posiadająca tę kwalifikację jest także przygotowana do udzielania instruktażu i doradztwa związanego z

doskonaleniem zawodowym współpracowników. Stosuje zróżnicowane metody nauczania na bazie podstawy programowej, programów nauczania w zawodzie oraz uczenia w procesie pracy.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji*

1

Nazwa zestawu*

Organizowanie i nadzorowanie produkcji wyrobów cukierniczych

Poziom*

5

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

340

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Kontroluje przebieg procesów produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji*

identyfikuje procesy produkcji wyrobów cukierniczych; posługuje się dokumentacją technologiczną i normami w produkcji wyrobów cukierniczych; monitoruje przebieg produkcji wyrobów cukierniczych pod kątem zgodności z systemami zapewnienia jakości; podejmuje działania korygujące nieprawidłowy przebieg procesów produkcji wyrobów cukierniczych; wykonuje badania organoleptyczne żywności i interpretuje ich wynik; szacuje zużycie surowców, półproduktów, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych; określa wydajność produkcji wyrobów spożywczych.

Efekt uczenia się

Planuje proces produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji*

ustala harmonogramy pracy podczas produkcji wyrobów cukierniczych; wskazuje etapy produkcji wyrobów cukierniczych; określa surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji poszczególnych wyrobów cukierniczych; wskazuje techniki i sposoby stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych; klasyfikuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne; planuje zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych; dobiera środki transportu wewnętrznego i zewnętrznego; kalkuluje cenę gotowego wyrobu cukierniczego.

Numer zestawu w kwalifikacji*

2

Nazwa zestawu*

Wytwarzanie wyrobów cukierniczych

Poziom*

5

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

200

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Planuje wykonanie wyrobu cukierniczego

Kryteria weryfikacji*

wskazuje etapy wykonywania wyrobu cukierniczego (wywiad z klientem, szacunek kosztu i czasu wykonania usługi, dobór surowców, kolejność wytwarzania poszczególnych półproduktów); określa surowce, narzędzia do wykonania produktu cukierniczego zgodnie z recepturą; charakteryzuje wybór surowców z uwzględnieniem zamówienia i zewnętrznych uwarunkowań (sezonowość, transport, przydatność do spożycia i inne); omawia sposoby i techniki do wykonania produktu cukierniczego; dobiera maszyny i urządzenia, drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych oraz określa zasady ich funkcjonowania; dobiera surowce z uwzględnieniem zamówienia i zewnętrznych uwarunkowań (sezonowość, transport, terminowość produktów i inne); sporządza szkic wyrobu cukierniczego (z opisem zalecanych surowców).

Efekt uczenia się

Wykonuje wyrób cukierniczy

Kryteria weryfikacji*

organizuje miejsce pracy, uwzględniając kolejność zaplanowanych czynności; przygotowuje surowce, dodatki, materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych; dobiera technikę wykonania wybranego produktu cukierniczego; obsługuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowane w procesie produkcyjnym wyrobów cukierniczych; przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego; sporządza i weryfikuje jakość zrealizowanego produktu względem receptury; odnosi się do wykonanego wyrobu cukierniczego uwzględniając możliwości jego modyfikacji.

Numer zestawu w kwalifikacji*

3

Nazwa zestawu*

Dekorowanie wyrobów cukierniczych

Poziom*

4

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

200

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Planuje dekorację

Kryteria weryfikacji*

określa rodzaje dekoracji; dokonuje oceny możliwości zastosowania dekoracji; omawia metody dekorowania różnych wyrobów cukierniczych zgodnie z kanonem lub potrzebami klienta; określa surowce, narzędzia, sposób i technikę do wykonania dekoracji; przygotowuje szkic dekoracji (z opisem zalecanych surowców).

Efekt uczenia się

Wykonuje dekorację

Kryteria weryfikacji*

wskazuje etapy i najczęściej popełniane błędy podczas wykonywania dekoracji; wykonuje poszczególne czynności zgodnie z planem i techniką; dobiera surowce, narzędzia, drobny sprzęt (np. zdobniki, worki szprycowania), maszyny zgodnie z planem; wskazuje metody kamuflowania i korygowania niedoskonałości wyrobu; odnosi się do wykonanej dekoracji, uwzględniając możliwości jej modyfikacji.

Numer zestawu w kwalifikacji*

4

Nazwa zestawu*

Magazynowanie i dystrybuowanie surowców i wyrobów cukierniczych

Poziom*

5

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

200

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Dobiera metodę przechowywania do surowców

Kryteria weryfikacji*

rozróżnia rodzaje magazynów przeznaczonych do przechowywania określonych produktów; wskazuje zasady przechowywania materiałów, półproduktów i gotowych wyrobów; wskazuje urządzenia, aparaturę kontrolno-pomiarową do przechowywania w magazynie; określa sposoby segregacji produktów i wyrobów.

Efekt uczenia się

Przechowuje surowce, wyroby i przygotowuje do ekspedycji

Kryteria weryfikacji*

wypełnia dokumentację magazynową; posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców cukierniczych; rozmieszcza surowce i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami segregacji; wskazuje sposoby ekspedycji wyrobów cukierniczych.

Efekt uczenia się

Przygotowuje do dystrybucji

Kryteria weryfikacji*

dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych; obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych; dobiera transport przystosowany do ekspedycji danego wyrobu.

Numer zestawu w kwalifikacji*

5

Nazwa zestawu*

Prowadzenie działań związanych z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa

Poziom*

5

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

100

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Nadzoruje przestrzeganie zasad BHP oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji*

□ wyjaśnia pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią stosowane podczas wykonywanych zadań zawodowych; □ objaśnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce; □ omawia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie BHP; □ wskazuje przykładowe zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z niewłaściwym wykonywaniem zadań zawodowych oraz z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy; □ omawia skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka; □ organizuje stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; □ organizuje proces technologiczny zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; □ wyjaśnia zasady stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych; □ wskazuje zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

Efekt uczenia się

Stosuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej

Kryteria weryfikacji*

□ wyjaśnia pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej; □ omawia przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego w zakresie wykonywanych zadań zawodowych; □ wskazuje przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży związanej z wykonywanymi zadaniami zawodowymi oraz omawia powiązania między nimi; □ wskazuje metody analizy skuteczności działań prowadzonych przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży; □ uzasadnia znaczenie inicjowania wspólnych przedsięwzięć z różnymi przedsiębiorstwami z branży; □ wyjaśnia zasady przygotowywania dokumentacji niezbędnej do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej i ilustruje je przykładami; □ wyjaśnia zasady prowadzenia korespondencji związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej i ilustruje je przykładami; □ wskazuje urządzenia biurowe oraz programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej; □ uzasadnia znaczenie podejmowania działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej; □ objaśnia zależności w kosztach i przychodach prowadzonej działalności gospodarczej; □ charakteryzuje sposoby monitorowania stanu zasobów materialnych (materiałów i urządzeń) oraz zasobów personalnych niezbędnych do wykonania produktów i świadczenia usług.

Numer zestawu w kwalifikacji*

6

Nazwa zestawu*

Organizowanie pracy w zespole i doskonalenie zawodowe współpracowników

Poziom*

5

Orientacyjny nakład pracy [godz.]*

160

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Organizuje instruktaż i doradztwo związane z doskonaleniem wewnątrzzakładowym

Kryteria weryfikacji*

wyjaśnia zagadnienia z obszaru psychologii i pedagogiki dotyczące uczenia się w procesie pracy, motywowania współpracowników i uczniów do nauki oraz rozwiązywania problemów dydaktycznych i interpersonalnych; określa cele kształcenia w procesie praktycznej nauki zawodu zgodnie z podstawą programową i programem nauczania; określa zakres doskonalenia zawodowego; omawia zasady doboru metod nauczania do treści nauczania; dobiera środki dydaktyczne do treści nauczania; omawia możliwe do zastosowania narzędzia pomiaru dydaktycznego oraz kryteria oceniania uczącego się; wyjaśnia zasady prowadzenia dokumentacji niezbędnej do szkolenia zawodowego.

Efekt uczenia się

Organizuje pracę zespołu

Kryteria weryfikacji*

uzasadnia znaczenie planowania i nadzorowania pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań, odwołując się do własnych doświadczeń; omawia zasady doboru osób do wykonania przydzielonych zadań; podaje przykłady właściwego i niewłaściwego kierowania wykonywaniem przydzielonych zadań; omawia role osoby organizującej pracę w zespole (takie jak ocena jakości wykonania przydzielonych zadań, dążenie do poprawy warunków i jakości pracy); wyjaśnia zasady komunikowania się ze współpracownikami oraz uzasadnia znaczenie przestrzegania zasad kultury i etyki.

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości (Białystok)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Beskidzka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Bielsko-Biała)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Kujawsko-Pomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Bydgoszczy

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Częstochowska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Pomorska Izba Rzemieśnicza Małych i Średnich Przedsiębiorstw (Gdańsk)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Gorzów Wielkopolski)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieśnicza i Przedsiębiorczości (Kalisz)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieśnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości (Katowice)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieślników i Przedsiębiorców (Kielce)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Małopolska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Kraków)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Lublin)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieślnicza (Łódź)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Nowy Sącz)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Warmińsko-Mazurska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Olsztyn)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieślnicza (Opole)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemiosła i Małej Przedsiębiorczości (Radom)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Institucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieśnicza (Rzeszów)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Institucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości Pomorza Środkowego (Słupsk)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieślnicza Małej i Średniej Przedsiębiorczości (Szczecin)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości (Tarnów)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Mazowiecka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Warszawa)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieśnicza Mazowska, Kurpi i Podlasia (Warszawa)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Dolnośląska Izba Rzemieśnicza (Wrocław)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieśnicza i Przedsiębiorczości (Zielona Góra)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Lubelska Izba Rzemieśnicza

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Zachodniopomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Szczecin)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieśnicza w Wyszkanie

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Kaliska Izba Rzemieśnicza w Kaliszu

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieśnicza w Rybniku

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Krotoszyńska Izba Rzemieśnicza

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Izba Rzemieśnicza Lubelszczyzny (Lublin)

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

Toruńska Izba Rzemieśnicza

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Status

aktywny

Wnioskodawca*

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Minister właściwy*

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności*

bezterminowy

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji*

Dyplom mistrzowski

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji*

Po uzyskaniu uprawnień pedagogicznych możliwe jest pełnienie roli instruktora praktycznej nauki zawodu.

Kod dziedziny kształcenia*

215 - Rzemiosło

Kod PKD*

10.71 - Produkcja pieczywa; produkcja świeżych wyrobów ciastkarskich i ciastek

Status

Dokumenty

#	Tytuł dokumentu
1	ZRK_FKU_Cukiernik - Mistrz
2	ZRK_FKU_grsgsrstrts



Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji rynkowej do Zintegrowanego

Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.

Dane o podmiocie, który złożył wniosek

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Siedziba i adres: Miodowa 14, 00-246 Warszawa

NIP: 5260251368

REGON: 010393256

Numer KRS: 0000103276

Reprezentacja: Maciej Danisz

Adres elektroniczny osoby wnoszącej wniosek: danisz@zrp.pl