

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Wniosek o włączenie do ZSK kwalifikacji SEKTOROWEJ

Potwierdzenie spełniania warunków do złożenia wniosku

☒ Potwierdzam, iż podmiot składający wniosek spełnia warunki uprawniające go do złożenia wniosku o włączenie kwalifikacji sektorowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, określone w art. 15a ustawy o ZSK. Z wnioskiem o włączenie kwalifikacji sektorowej do ZSK może wystąpić organizacja, jeżeli: 1) prowadzi działalność statutową w obszarze danej branży lub danego sektora, którego dotyczy wnioskowana kwalifikacja, 2) działalność ta ma zasięg ogólnokrajowy, 3) działa na podstawie jednej z poniższych ustaw: a) ustawy z dnia 23 maja 1991 r. o organizacjach pracodawców, b) ustawy z dnia 30 maja 1989 r. o izbach gospodarczych, c) ustawy z dnia 7 kwietnia 1989 r. – Prawo o stowarzyszeniach (pod warunkiem, że stowarzyszenie zostało wpisane do Krajowego Rejestru Sądowego), d) ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie, e) ustawy regulującej funkcjonowanie samorządu zawodowego, w tym samorządu zawodu zaufania publicznego oraz samorządu zawodu służby publicznej, f) lub jest sektorową radą do spraw kompetencji działającą na podstawie ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.}

Osoba procedująca

Nazwa kwalifikacji

Produktowanie galanterii piekarskiej

Nazwa kwalifikacji w języku angielskim

Production of Bakery Specialties

Skrócona nazwa kwalifikacji

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Odniesienie do poziomu Sektorowych Ram Kwalifikacji (SRK)

Brak odpowiedniej Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Nazwa Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Proponowany poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Podstawowe informacje o kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację "Produktowanie galanterii piekarskiej" samodzielnie wykonuje różnorodne produkty piekarskie takie jak plecionki, rogałe, drożdżówki półfrancuskie, pieczywo bankietowe, wyroby laminowane (w tym croissanty) czy wytrawne tarty. Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania różnorodnych surowców i półproduktów. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do wyzwań zmieniającego się rynku i wymagającego klienta, a także do realizacji zamówień na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu. Posiada wiedzę na temat surowców, półproduktów, procesów technologicznych, a także z zakresu przepisów prawa i bezpieczeństwa produkcji żywności. Może opracowywać własne receptury i dostosowywać swoje wyroby do zmieniających się trendów oraz zapotrzebowania żywieniowego i dietetycznego. Potrafi obsługiwać maszyny i urządzenia piekarskie oraz posługiwać się drobnym sprzętem piekarskim i cukierniczym. Osoba posiadająca kwalifikację „Produkcja galanterii piekarskiej” może podjąć pracę w piekarni, restauracji, hotelu oraz prowadzić własną działalność gospodarczą.

Uzyskaniem kwalifikacji mogą być zainteresowane w szczególności:

osoby obecnie pracujące w piekarni, które chciałyby rozszerzyć lub potwierdzić swoje kwalifikacje;

uczniowie, studenci i absolwenci kierunków związanych z przetwórstwem żywności;

osoby, które chciałyby przekwalifikować się lub zdobyć nowe kwalifikacje.

Osoba posiadająca kwalifikację może zdobywać kolejne w obszarze produkcji i przetwórstwa żywności.

Objętość kwalifikacji [w godz.]

120

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację jest gotowa do samodzielnego wykonywania produktów galanterii piekarskiej, np. plecionki, rogałe, drożdżówki półfrancuskie, pieczywo bankietowe, wyroby laminowane (w tym croissanty), tarty wytrawne. Przeprowadza w kolejności procesy technologiczne, stosując zasady bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ocenia jakość surowców i wyrobów. Po zakończonej pracy porządkuje stanowisko, pomieszczenia magazynowe i produkcyjne, w tym czyści maszyny, urządzenia, sprzęt piekarski oraz segreguje odpady poprodukcyjne. Ponadto posługuje się wiedzą z zakresu wymogów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności oraz wiedzą o surowcach wykorzystywanych w produkcji galanterii piekarskiej.

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu

1

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Rodzaj

obowiązkowy

Nazwa zestawu

Wiedza z obszaru produkcji galanterii piekarskiej

Efekty uczenia się

Numer efektu

Nazwa efektu

1

Charakteryzuje wymogi prawne dotyczące żywności dopuszczonej do obrotu handlowego

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium

Kryterium weryfikacji

a	omawia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa żywności w obrocie handlowym
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	omawia przepisy prawa dopuszczania surowców i dodatków do stosowania w przemyśle spożywczym
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

2	Charakteryzuje przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa produkcji żywności
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	omawia systemy bezpieczeństwa żywności np. GMP, GHP, HACCP
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	wyjaśnia konsekwencje prawne narażenia na zagrożenie zdrowotne żywności
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	wymienia dokumenty obowiązujące w produkcji galanterii piekarskiej
---	--

Numer efektu Nazwa efektu

3	Posługuje się wiedzą o surowcach wykorzystywanych w produkcji galanterii piekarskiej
---	--

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	rozdziela surowce stosowane w produkcji galanterii piekarskiej
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	rozdziela dodatki do żywności stosowane w produkcji galanterii piekarskiej
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	wskazuje zagrożenia związane z niewłaściwym przechowywaniem surowców i półproduktów
---	---

Numer efektu Nazwa efektu

4	Charakteryzuje etapy produkcji galanterii piekarskiej
---	---

Kryteria weryfikacji

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

a	omawia metody produkcji różnych rodzajów ciast w produkcji galanterii piekarskiej, np.: ciasto: masłane, półfrancuskie, laminowane, kruche
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

b	omawia procesy technologiczne i ich parametry dla wyrobów galanterii piekarskiej, np.: plecionki, rogalce, drożdżówki półfrancuskie, pieczywo bankietowe, wyroby laminowane (w tym croissanty), tarty wytrawne
---	--

Numer zestawu

2

Poziom PRK zestawu

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐

Rodzaj

obowiązkowy

Nazwa zestawu

Wykonywanie czynności związanych z produkcją galanterii piekarskiej

Efekty uczenia się**Numer efektu****Nazwa efektu**

1

Wykorzystuje środki ochrony osobistej podczas produkcji galanterii piekarskiej

Kryteria weryfikacji**Numer kryterium****Kryterium weryfikacji**

a

stosuje środki higieny osobistej przed i w czasie produkcji

Numer kryterium**Kryterium weryfikacji**

b

zachowuje wymogi bhp podczas produkcji

Numer kryterium**Kryterium weryfikacji**

c

stosuje środki ochrony osobistej podczas produkcji

Numer kryterium**Kryterium weryfikacji**

d

utrzymuje stanowisko pracy w czystości i porządku

Numer efektu**Nazwa efektu**

2

Wykonuje produkt z galanterii piekarskiej zgodnie z recepturą

Kryteria weryfikacji**Numer kryterium****Kryterium weryfikacji**

a

sprawdza jakość surowców przed przystąpieniem do pracy

Numer kryterium**Kryterium weryfikacji**

b

przygotowuje surowce zgodnie z recepturą

Numer kryterium**Kryterium weryfikacji**

c

dobiera maszyny i urządzenia pomocnicze do produkcji

Numer kryterium**Kryterium weryfikacji**

d

przeprowadza w kolejności procesy technologiczne: sporządza ciasta, kieruje rozrostem wyrobów, przeprowadza wypiek

Numer kryterium**Kryterium weryfikacji**

e

ocenia organoleptycznie gotowy wyrób

Numer efektu**Nazwa efektu**

3

Wykonuje czynności sanitarne po skończonej pracy

Kryteria weryfikacji**Numer kryterium****Kryterium weryfikacji**

a

porządkuje miejsce pracy po wykonaniu czynności produkcyjnych

Numer kryterium**Kryterium weryfikacji**

b	myje i czyści maszyny i urządzenia zgodnie z zasadami GHP, informacją na opakowaniu środka myjącego lub dezynfekcyjnego i zgodnie z procedurą
---	---

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

c	doprowadza maszyny i urządzenia do stanu przed produkcją
---	--

Numer kryterium Kryterium weryfikacji

d	segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne
---	---

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

☐ Brak warunków}

Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Do walidacji może podejść osoba która: 1. ukończyła 18 lat; 2. posiada odzież roboczą składającą się z: - nakrycia głowy np.: czepek, czapka; - białej koszulki bawełnianej lub bawełnianej z domieszką naturalnych włókien, z krótkim rękawem lub fartucha ochronnego bawełnianego lub bawełnianej z domieszką naturalnych włókien; - spodni bawełnianych lub bawełnianych z domieszką naturalnych włókien; - obuwia pełnego na płaskiej, antypoślizgowej podeszwie; 3. posiada aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W razie potrzeby inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji

☒ Brak warunków}

Inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji

Ramowe wymagania dotyczące walidacji, w tym:

a) wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji

W trakcie walidacji stosowane są następujące metody:

- test teoretyczny;
- obserwacja w warunkach symulowanych;
- rozmowa z komisją (wywiad swobodny).

Walidacja składa się z części teoretycznej i części praktycznej.

b) wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację

Weryfikację przeprowadza komisja walidacyjna, która składa się co najmniej z trzech osób, w tym przewodniczącego.

Przewodniczący komisji musi posiadać:

- wykształcenie wyższe oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu piekarza

lub

- wykształcenie średnie lub średnie branżowe i tytuł mistrza w zawodzie piekarz oraz co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu po uzyskaniu tytułu mistrza w zawodzie piekarz;

lub

- tytuł technika technologii żywności oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu piekarza, po uzyskaniu tytułu technika,

Członkowie komisji muszą posiadać:

- wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe lub zasadnicze branżowe i tytuł mistrza w zawodzie piekarz oraz co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu piekarz

lub

- tytuł technika technologii żywności oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu piekarz po uzyskaniu tytułu technika.

Sekretarz komisji – przedstawiciel instytucji certyfikującej, znający procedury wewnętrznego zapewniania jakości, odpowiedzialny jest za przebieg egzaminu zgodnie z ustaloną procedurą, warunki organizacyjne oraz obsługę administracyjno-biurową komisji, nie uczestniczy w ocenianiu i ustalaniu wyniku egzaminu.

Przewodniczący komisji 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 (Dz. U. z 2018 r. poz. 967), lub ukończyli 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 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1457, 1560 i 1669), obowiązujących przed dniem 1 września 2017 r., oraz art. 120 ust. 4 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 996, 1000, 1290 i 1669). Osoby wchodzące w skład komisji walidacyjnej nie mogą być skazane prawomocnym wyrokiem sądu za przestępstwo umyślne ścigane z oskarżenia publicznego lub umyślne przestępstwo skarbowe.

Ponadto w skład komisji walidacyjnej nie może wchodzić osoba pozostająca z kandydatem w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do jej bezstronności, albo która w okresie ostatnich trzech lat pozostawała z kandydatem w stosunku pracy lub zlecenia.

c) wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji

Instytucja certyfikująca musi zapewnić warunki do przeprowadzenia walidacji części teoretycznej oraz pomieszczenie do przeprowadzenia walidacji części praktycznej, wyposażone w:

- chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty piekarskie, termometr, wagę elektroniczną,
- lodówkę, przesiewacz lub sito do mąki, mieszarkę lub mikser do miesienia ciast, zestaw naczyń do przygotowania surowców, zestaw przyrządów pomiarowych: termometr do ciasta, wagi, miarki do płynów oraz drobny sprzęt piekarski,
- stół produkcyjny, wagę, dzielnik do bułek oraz drobny sprzęt piekarski,
- komorę rozrostową i piec piekarski, środki ochrony indywidualnej,
- receptury wyrobów galanterii piekarskiej, np. plecionki, rogałe, drożdżówki półfrancuskie, pieczywo bankietowe, wyroby laminowane (w tym croissanty), tarty wytrawne,
- surowce i półprodukty piekarskie niezbędne do wykonania wyrobów, zgodnie z recepturami,
- sprzęt i środki do utrzymania czystości.

Dopuszcza się przeprowadzenie walidacji części teoretycznej w formule online.

d) ewentualnie dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji

Nie dotyczy

Zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora

Kwalifikacja w produkcji galanterii piekarskiej odpowiada zarówno na bieżące, jak i przyszłe potrzeby sektora piekarskiego oraz przetwórstwa żywności. Obecnie na rynku piekarskim obserwuje się rosnący popyt na wysokiej jakości, ręcznie wytwarzane produkty, takie jak tarty, croissanty czy pieczywo bankietowe. Konsumenci coraz częściej poszukują unikalnych wyrobów, co stawia przed piekarniami konieczność rozwijania oferty i zatrudniania pracowników posiadających odpowiednie kwalifikacje do ich produkcji. Kwalifikacja obejmująca wyroby galanterii piekarskiej wychodzi naprzeciw tym wymaganiom, umożliwiając pracownikom zdobycie umiejętności w zakresie produkcji różnorodnych, wysokiej jakości produktów.

Pracodawcy w sektorze piekarskim podkreślają rosnącą potrzebę zatrudniania wykwalifikowanych pracowników, którzy potrafią obsługiwać maszyny, przestrzegać norm bezpieczeństwa żywności oraz dbać o jakość surowców. Szczególnie w mniejszych piekarniach rośnie zapotrzebowanie na osoby posiadające wszechstronne umiejętności, co sprawia, że omawiana kwalifikacja idealnie wpasowuje się w oczekiwania pracodawców. Przygotowuje ona pracowników do samodzielnej obsługi maszyn piekarskich i oceny surowców, co jest kluczowe w branży, gdzie coraz częściej wprowadza się zaawansowane technologie przetwórcze. Odpowiada także na wyzwania związane z ekologią, obejmując zagadnienia dotyczące zarządzania odpadami poprodukcyjnymi i zrównoważonego rozwoju.

Według raportu "Niedobór Talentów 2022" opracowanego przez ManpowerGroup branża gastronomiczna i hotelarska, do której zalicza się również sektor piekarski, odczuwa największe problemy z rekrutacją pracowników – aż 85% firm zgłasza trudności w znalezieniu odpowiednich kandydatów.

Dodatkowo, raport "Barometr zawodów 2022" opracowany przez Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie na zlecenie Ministerstwa Rodziny i Polityki Społecznej, zawod piekarza znajduje się na liście zawodów deficytowych, co oznacza, że pracodawcy mają trudności z rekrutacją odpowiednio wykwalifikowanej kadry. Z danych zbieranych przez Związek Rzemiosła Polskiego wynika, iż liczba osób, które podejmują naukę zawodu piekarz z roku na rok maleje - w 2022 r. w trzech latach nauki u pracodawców rzemieślników uczyło się 1693 młodocianych pracowników, a w 2023 r. już tylko - 1337 młodocianych pracowników.

Zgodnie z danymi przedstawionymi przez barometr zawodów (<https://barometrzwodow.pl>) w 2024 deficyt specjalistów z dziedziny piekarstwa występował w 8 z 16 województw (tj. w woj. Wielkopolskim, Lubuskim, Opolskim, Śląskim, Małopolskim, Świętokrzyskim, Lubelskim, Mazowieckim). Zgodnie z danymi opublikowanymi na portalu pracuj.pl w dniu 30.12.2024 r. istniały 72 oferty pracy z urzędów pracy, a na platformie olx znajduje się ponad 300 ogłoszeń.

Z opinii organizacji zrzeszających piekarzy i przetwórców żywności wynika, że jednym z kluczowych wyzwań sektora jest brak wykwalifikowanej kadry, która posiada nie tylko wiedzę teoretyczną, ale również praktyczne umiejętności w zakresie różnorodnych procesów piekarskich. Kwalifikacja, która obejmuje testy teoretyczne i praktyczne, odpowiada na te potrzeby, zapewniając wszechstronne przygotowanie do pracy. Prognozy dotyczące rynku pracy w Polsce i Europie wskazują na rosnące zapotrzebowanie na pracowników sektora żywnościowego, w tym piekarzy, zwłaszcza w obszarze produkcji specjalistycznych i rzemieślniczych wyrobów. Raport Węgierskiego Stowarzyszenia Piekarskiego ze spotkania Stowarzyszeń Piekarskich Europy Środkowo-Wschodniej, które odbyło się w 2019 r. potwierdza brak rekrutacji pracowników w firmach piekarskich i migrację wykwalifikowanej siły roboczej, co skutkuje niedoborem pracowników. Z kolei badanie ankietowe przeprowadzone przez Cech Cukierników i Piekarzy w grudniu 2024 r. wskazuje, iż 80% ankietowanych pracodawców zgłasza potrzebę zatrudnienia wykwalifikowanego pracownika, a 60% pracowników zgłasza zainteresowanie uzupełnieniem swoich kwalifikacji. Dane te potwierdzają zapotrzebowanie na kwalifikacje w zakresie galanterii piekarskiej, tak aby pracownicy byli dobrze przygotowani do pracy w tym dynamicznie rozwijającym się segmencie rynku i może przyczynić się do poprawy sytuacji na rynku pracy.

Z danych zbieranych przez Związek Rzemiosła Polskiego wynika, iż liczba osób, które podejmują naukę zawodu piekarz z roku na rok maleje - w 2022 r. w trzech latach nauki u pracodawców rzemieślników uczyło się 1693 młodocianych pracowników, a w 2023 r. już tylko - 1337 młodocianych pracowników.

W krajowych i regionalnych strategiach rozwoju, takich jak Strategia na rzecz Odpowiedzialnego Rozwoju, duży nacisk kładzie się na wsparcie małych i średnich przedsiębiorstw oraz rzemieślników. Kwalifikacja wspiera te założenia, umożliwia rozwój lokalnych piekarni oraz zwiększa konkurencyjność ich produktów na rynku. Dodatkowo, zgodnie z trendami zrównoważonego rozwoju, obejmuje także zagadnienia związane z zarządzaniem odpadami poprodukcyjnymi, co odpowiada na rosnące potrzeby ekologiczne branży. W efekcie kwalifikacja w zakresie produkcji galanterii piekarskiej stanowi odpowiedź na współczesne wyzwania sektora, wspierając jego rozwój i innowacyjność.

Podobieństwa i różnice w odniesieniu do kwalifikacji o zbliżonym charakterze, w szczególności kwalifikacji włączonych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacja dotycząca produkcji galanterii piekarskiej wykazuje pewne podobieństwa do zawodów piekarza (751204), cukiernika (751201) oraz technika technologii żywności (314403), zwłaszcza w kontekście prowadzenia ciast oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Istnieją jednak istotne różnice, które wynikają z rodzaju stosowanych ciast oraz specyficznych metod formowania wyrobów. Produkcja galanterii piekarskiej koncentruje się na wytwarzaniu produktów o wyższym stopniu przetworzenia, takich jak plecionki, rogałe, croissanty, drożdżówki półfrancuskie, tarty wytrawne i pieczywo bankietowe. Wymaga to specjalnych umiejętności w zakresie laminowania i formowania ciasta, co odróżnia ten profil od tradycyjnego piekarstwa.

Piekarze zajmują się głównie produkcją podstawowych wyrobów, takich jak chleby i bułki, opartych na ciastach pszennych, żytnich i mieszanych. Choć techniki prowadzenia ciasta i pieczenia są podobne, piekarze rzadziej stosują zaawansowane metody formowania. Z kolei cukiernicy specjalizują się w wyrobach takich jak torty, ciasteczka i desery, często bazując na innych rodzajach ciast, np. biszkoptowych czy parzonych, które różnią się od laminowanych ciast charakterystycznych dla galanterii piekarskiej. Techniki technologii żywności zajmują się natomiast planowaniem i optymalizacją procesów produkcji żywności, w tym nadzorowaniem receptur, wyboru surowców oraz zapewnieniem zgodności z normami jakości i zasadami HACCP. Choć ma szeroki zakres obowiązków, jego rola koncentruje się bardziej na zarządzaniu procesami niż na praktycznych aspektach produkcji.

Pod względem rodzaju ciasta, produkcja galanterii piekarskiej opiera się na laminowanych, półfrancuskich i drożdżowych ciastach o specyficznych właściwościach, wymagających precyzyjnego formowania i warstwowania. W przeciwieństwie do prostszych form piekarskich, takich jak bochenki i bułki, galanteria piekarska wyróżnia się skomplikowanymi kształtami i dekoracyjnym charakterem produktów. Również w porównaniu do cukiernictwa, gdzie nacisk kładzie się na precyzyjne dekoracje, produkcja galanterii piekarskiej wymaga większej znajomości technik laminowania, kluczowych dla struktury wyrobów.

Kwalifikacja produkcji galanterii piekarskiej wyróżnia się na tle piekarstwa i cukiernictwa ze względu na specyfikę używanego ciasta, techniki formowania wyrobów oraz zakres produktów. Choć łączy ją wspólny fundament z piekarstwem (np. bezpieczeństwo żywności, prowadzenie ciast), to jej zaawansowany charakter w zakresie laminowania i formowania wyrobów odpowiada na rosnące zapotrzebowanie na bardziej wyszukane, bankietowe i dekoracyjne produkty piekarskie, które różnią się od standardowych wyrobów piekarza oraz cukiernika.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy

- ☐ Kwalifikacja może być przydatna dla uczniów szkół branżowych lub techników kształcących się w określonych zawodach}

Wskaż zawody szkolnictwa branżowego, z którymi związana jest kwalifikacja

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy

- ☐ Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów uczenia się z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego}

Wskaż „dodatkowe umiejętności zawodowe” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego zawierające wspólne lub zbliżone zestawy efektów uczenia się

Inne przesłanki potwierdzające zgodność kwalifikacji sektorowej z rozpoznanymi potrzebami danej branży lub sektora

Proponowana kwalifikacja „Produkcja galanterii piekarskiej” została opracowana z myślą o rosnącym zapotrzebowaniu na specjalistów posiadających umiejętności w zakresie wytwarzania wyrobów piekarskich o wysokim stopniu przetworzenia. Uwzględnia ona zmieniające się potrzeby rynku oraz coraz wyższe oczekiwania konsumentów, w tym klientów restauracji, kawiarni i firm cateringowych.

Efekty uczenia się zostały tak dobrane, aby osoba posiadająca tę kwalifikację mogła samodzielnie przygotowywać różnorodne produkty, takie jak croissanty, drożdżówki półfrancuskie, tarty wytrawne czy pieczywo bankietowe. Kwalifikacja obejmuje także zagadnienia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy (np. HACCP, GMP, GHP), co gwarantuje zgodność z obowiązującymi przepisami. Uwzględnia również wiedzę o surowcach, półproduktach i procesach technologicznych, pozwalając na opracowywanie własnych receptur i dostosowywanie produkcji do zmieniających się trendów żywieniowych.

Walidacja kompetencji została zaplanowana w taki sposób, aby dokładnie sprawdzić zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne kandydatów. Obejmuje test pisemny, obserwację wykonywania zadań w warunkach symulowanych oraz rozmowę z komisją. Taki dobór metod pozwala ocenić przygotowanie kandydata do pracy w rzeczywistych warunkach produkcyjnych, w tym jego zdolność do stosowania przepisów prawa i procedur bezpieczeństwa.

Warunki przystąpienia do walidacji zostały dostosowane do różnych grup zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji. Oprócz osób już pracujących w branży, oferta ta skierowana jest również do uczniów i absolwentów szkół gastronomicznych oraz do osób, które planują zmianę zawodu. Wymogi formalne, takie jak odpowiedni strój roboczy i aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne, zapewniają spełnienie standardów higienicznych i bezpieczeństwa.

Kwalifikacja „Produkcja galanterii piekarskiej” daje szerokie możliwości zawodowe – od pracy w piekarniach, cukierniach, hotelach i restauracjach po prowadzenie własnej działalności gospodarczej. Jest także doskonałą podstawą do dalszego rozwoju zawodowego w obszarze produkcji i przetwórstwa żywności, co czyni ją praktycznym i elastycznym rozwiązaniem dostosowanym do współczesnych potrzeb rynku pracy.

Okres ważności certyfikatu kwalifikacji

Bezterminowo

Warunki przedłużenia ważności certyfikatu

Kod Międzynarodowej Standardowej Klasyfikacji Edukacji (ISCED)

0721 - Przetwórstwo żywności

Kod PKD wg klasyfikacji 2025

Kod PKD wg klasyfikacji 2007

10.71 - Produkcja pieczywa; produkcja świeżych wyrobów ciastkarskich i ciastek

Minister właściwy wskazany przez wnioskodawcę

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Minister właściwy rozpatrujący wniosek

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

W razie potrzeby, uzasadnienie wskazania ministra właściwego przez wnioskodawcę

Wnioskodawca

Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu

Dane podmiotu

Ulica

al. Niepodległości

Numer budynku

2

Numer lokalu

Kod pocztowy

61-874

Miejscowość

Poznań

Numer NIP

7770004888

Numer KRS, o ile został nadany

0000091518

Numer identyfikacyjny w przypadku osoby zagranicznej

Imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentowania podmiotu

Imię

Nazwisko

E-mail osoby składającej wniosek

Osoba do kontaktu w sprawie wniosku

Należy wskazać dane kontaktowe osoby, do której będą mogli zwracać się pracownicy ministerstwa rozpatrującego wniosek, np. w przypadku potrzeby dyskusji o treści opisu kwalifikacji.

Imię

Nazwisko

E-mail

Numer telefonu

Klauzula RODO

☒ Oświadczam, że jestem uprawniony/a do przekazywania IBE danych osobowych osób trzecich (pracowników, współpracowników, ekspertów) oraz zobowiązuje się spełnić względem tych osób obowiązek informacyjny IBE, którego treść dostępna jest w Klauzuli informacyjnej.}

Załączniki do wniosku

Załączniki

PLIK: Inf. nt zwolnienia z opłaty za złożenie wniosku o włączenie do ZSK kwalifikacji sektorowej - Produkcja galanterii piekarskiej.pdf

Typ załącznika

Inne

Załączniki

PLIK: StatutWIR-skompresowany.pdf

Typ załącznika

Statut

Załączniki

PLIK: SKANUM~3.PDF

Typ załącznika

Inne

Załączniki dot. procedowania wniosku

Zaznacz, o ile dotyczy

☒ Oświadczam, iż podmiot składający wniosek jest organem prowadzącym Branżowe Centrum Umiejętności, o którym mowa w art. 4 pkt 30a ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe, lub jest stroną porozumienia, o którym mowa w art. 8 ust. 3a ustawy – Prawo oświatowe.}

Należy podać nr wpisu BCU w Rejestrze Szkół i Placówek Oświatowych (RSPO) w systemie SIO oraz nazwę, dziedzinę i adres Branżowego Centrum Umiejętności, dla którego podmiot składający wniosek jest organem prowadzącym lub jest stroną porozumienia

Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie piekarstwa, adres: ul. Warzywna 19, 61-658 Poznań, data założenia: 31.12.2024 r., data rejestracji podmiotu w SIO to 3.01.2025 r. numer RSPO: 483191, podmiot nadrzędny placówki to; Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. J.J. Śniadeckich

Zaznacz właściwe:

☐ Wnioskodawca jest organem prowadzącym ww. Branżowe Centrum Umiejętności}

☒ Wnioskodawca jest stroną porozumienia dla ww. Branżowego Centrum Umiejętności – w takim przypadku do wniosku należy załączyć skan porozumienia z danym BCU}

Oświadczenie

☒ Oświadczam, że dane zawarte we wniosku o włączenie kwalifikacji sektorowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji są zgodne z prawdą. Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia}