

Kwalifikacja cząstkowa na poziomie trzecim Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Produkcja wyrobów cukierniczych

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2012-09-01

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie

Informacje o kwalifikacji

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

Do egzaminu przystąpić mogą: uczniowie i absolwenci zasadniczej szkoły zawodowej w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację lub uczniowie i absolwenci technikum w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację lub osoby, które ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub osoby, które dwa lata kształciły się lub pracowały w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Świadectwo ukończenia gimnazjum albo ukończenie 18 roku życia

Kwalifikacje poprzedzające

Świadectwo ukończenia gimnazjum

Inne warunki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Absolwenci dotychczasowego czteroletniego technikum - do zakończenia roku szkolnego 2024/2025,
Osoby, które ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy - do dnia 31 października 2025 r

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

3C01700023

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

11976

Efekty uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

1) Magazynowanie surowców cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. obsługuje urządzenia magazynowe**
- 2. ocenia jakość surowców cukierniczych**
- 3. posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców cukierniczych**
- 4. prowadzi dokumentację magazynową**
- 5. przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności**
- 6. przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców cukierniczych**
- 7. przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych oraz warunków ich magazynowania**
- 8. przyjmuje dostawy surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z procedurami**
- 9. rozpoznaje surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej**

2) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych**
- 2. dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych**
- 3. obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcji cukierniczej**
- 4. określa rodzaje wyrobów cukierniczych oraz sposoby ich sporządzania**
- 5. planuje proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych**
- 6. posługuje się dokumentacją technologiczną oraz korzysta z receptur cukierniczych**
- 7. przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego**
- 8. przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)**
- 9. przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych**

10. sporządza półprodukty wyrobów cukierniczych i gotowe wyroby cukiernicze

3) Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. dekoruje wyroby cukiernicze**
- 2. dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych**
- 3. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów cukierniczych**
- 4. dobiera urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych**
- 5. dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do dekorowania wyrobów cukierniczych**
- 6. konfekcjonuje wyroby cukiernicze**
- 7. magazynuje gotowe wyroby cukiernicze i przygotowuje je do ekspedycji**
- 8. monitoruje krytyczne punkty kontroli systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów cukierniczych**
- 9. obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych**
- 10. obsługuje urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych**
- 11. opracowuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych**
- 12. posługuje się sprzętem i urządzeniami cukierniczymi do dekorowania wyrobów cukierniczych**
- 13. wykonuje elementy do dekorowania wyrobów cukierniczych**

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łomży	
3	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Gdańsku	
4	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Warszawie	

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
5	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu	
6	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi	
7	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna we Wrocławiu	
8	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie	
9	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie	

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji