

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

Piekarz

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: pełna

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2012-09-01

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Dyplom potwierdzający kwalifikację zawodową w zawodzie

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie piekarz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: 1) przygotowywania surowców do produkcji wyrobów piekarskich; 2) sporządzania półproduktów piekarskich; 3) dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie; 4) przeprowadzania rozrostu oraz wypieku pieczywa; 5) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.

Informacje o kwalifikacji

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

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania świadectwa należy: 1) kształcić się w zasadniczej szkole zawodowej w zawodzie, w której wyodrębniono kwalifikację lub 2) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 3) posiadać wykształcenie, co najmniej podstawowe po ośmioletniej szkole podstawowej lub gimnazjalne oraz dwa lata kształcić się lub pracować w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe mogą otrzymać: absolwenci zasadniczej szkoły zawodowej w danym zawodzie lub absolwenci technikum w zawodzie, w zakres którego wchodzi dany zawód lub osoby, które posiadają wykształcenie zasadnicze zawodowe lub zasadnicze branżowe i ukończyły kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w danym zawodzie lub osoby, które posiadają wykształcenie zasadnicze zawodowe lub zasadnicze branżowe i co najmniej dwa lata kształciły się lub pracowały w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację, oraz zdały egzamin potwierdzający kwalifikację wyodrębnioną w zawodzie: T.3.

Kwalifikacje poprzedzające

Produkcja wyrobów piekarskich

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)

3P01700382

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Efekty uczenia się kwalifikacji pełnej można przejrzeć w jej kwalifikacjach cząstkowych/poprzedzających

Zestawy efektów uczenia się

1) Bezpieczeństwo i higiena pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy**
- 2. określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka**
- 3. określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy**
- 4. organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska**
- 5. przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska**
- 6. przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych**
- 7. rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią**
- 8. rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce**
- 9. stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych**
- 10. udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia**

2) Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży**
- 2. inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży**
- 3. obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej**
- 4. optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej**
- 5. planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej**
- 6. prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej**
- 7. przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej**
- 8. rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi**
- 9. stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej**
- 10. stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej**
- 11. stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego**

3) Język obcy ukierunkowany zawodowo

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych**
- 2. formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy**
- 3. interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka**
- 4. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji**
- 5. posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającą realizację zadań zawodowych**

4) Kompetencje personalne i społeczne

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe**
- 2. jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań**
- 3. jest otwarty na zmiany**
- 4. potrafi negocjować warunki porozumień**
- 5. potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania**
- 6. potrafi radzić sobie ze stresem**
- 7. przestrzega tajemnicy zawodowej**
- 8. przestrzega zasad kultury i etyki**
- 9. przewiduje skutki podejmowanych działań**
- 10. współpracuje w zespole**

5) Organizacja pracy małych zespołów

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań**
- 2. kieruje wykonaniem przydzielonych zadań**
- 3. komunikuje się ze współpracownikami**
- 4. ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań**
- 5. planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań**
- 6. wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy**

6) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach (PKZ(t.b.))

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych**
- 2. identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good**

Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)

3. interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych
4. określa wartość odżywczą produktów spożywczych
5. określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom
6. posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym
7. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną
8. rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego
9. rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne
10. rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń
11. rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych
12. rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
13. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań
14. stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych
15. wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Krotoszyńska Izba Rzemieślnicza	
3	Izba Rzemieślnicza Mazowska, Kurpi i Podlasia (Warszawa)	
4	Dolnośląska Izba Rzemieślnicza (Wrocław)	

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
5	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości (Zielona Góra)	
6	Lubelska Izba Rzemieślnicza	
7	Zachodniopomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Szczecin)	
8	Izba Rzemieślnicza w Wyszowie	
9	Izba Rzemieślnicza w Rybniku	
10	Izba Rzemieślnicza Lubelszczyzny (Lublin)	
11	Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości (Tarnów)	
12	Toruńska Izba Rzemieślnicza	
13	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łomży	
14	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Gdańsku	
15	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Warszawie	
16	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu	
17	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi	
18	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna we Wrocławiu	
19	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie	
20	Mazowiecka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Warszawa)	
21	Izba Rzemieślnicza w Szczecinie	
22	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości (Białystok)	
23	Izba Rzemieślników i Przedsiębiorców (Kielce)	
24	Beskidzka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Bielsko-Biała)	
25	Kujawsko-Pomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Bydgoszczy	
26	Częstochowska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości	
27	Pomorska Izba Rzemieślnicza Małych i Średnich Przedsiębiorstw (Gdańsk)	
28	Lubuska Izba Rzemieślnicza w Gorzowie Wlkp.	
29	Izba Rzemieślnicza w Kaliszu	
30	Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach	
31	Małopolska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Kraków)	
32	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości Pomorza Środkowego (Słupsk)	
33	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Lublin)	
34	Izba Rzemieślnicza (Łódź)	
35	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Nowy Sącz)	
36	Warmińsko-Mazurska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Olsztyn)	
37	Izba Rzemieślnicza (Opole)	
38	Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu	
39	Izba Rzemiosła i Małej Przedsiębiorczości (Radom)	
40	Izba Rzemieślnicza (Rzeszów)	
41	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie	

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji

