

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

Cukiernik - dyplom mistrzowski

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: rzemieślnicze

Data włączenia do ZSK: 2018-10-09

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Dyplom mistrzowski

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację "Cukiernik - dyplom mistrzowski" samodzielnie wykonuje wyroby cukiernicze wymagające łączenia różnych składników. Tworzy autorskie receptury wyrobów cukierniczych. Projektuje własne dekoracje wyrobów cukierniczych oraz realizuje pomysły klienta. Wskazuje sposoby przechowywania i przewożenia wyrobów cukierniczych. Osoba posiadająca kwalifikację rynkową "Cukiernik - dyplom mistrzowski" jest przygotowana do samodzielnego wykonywania zadań zawodowych oraz prowadzenia działalności gospodarczej, a także prowadzenia dokumentacji tej działalności. Odpowiada za podlegający mu personel i organizację pracy w zespole. Dbą o przestrzeganie zasad BHP oraz stosuje przepisy dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Może również – po zdobyciu uprawnień pedagogicznych – prowadzić szkolenia w zakresie kompetencji cukiernika i być instruktorem praktycznej nauki zawodu.

Informacje o kwalifikacji

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Uzyskaniem kwalifikacji "Cukiernik - dyplom mistrzowski" 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.

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

Kwalifikację "Cukiernik - dyplom mistrzowski" 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 posiada: 1. świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe 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, lub 2. świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, w ramach samodzielnie prowadzonej działalności gospodarczej, lub 3. świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe 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, lub 4. świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe 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, lub 5. świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe 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 dwuletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego, lub 6. dyplom ukończenia szkoły wyższej na kierunku lub w specjalności w zakresie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego.

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Osoba posiada kwalifikację "Cukiernik - dyplom mistrzowski" 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.

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowy

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

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

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 "Cukiernik - dyplom mistrzowski" 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 - dyplom mistrzowski" 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.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

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. Zasoby kadrowe. 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) wykształcenie średnie lub średnie branżowe 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) wykształcenie średnie lub średnie branżowe i tytuł technika w zawodzie, którego dotyczy egzamin, lub w zawodzie wchodzącym w zakres tego zawodu, po uzyskaniu tytułu technika, albo 3) wykształcenie zasadnicze zawodowe lub zasadnicze 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) wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe lub zasadnicze 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 co najmniej średnie lub średnie branżowe 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 (Dz.U. z 2018 r. poz. 967), lub ukończyły kurs pedagogiczny wymagany od instruktorów praktycznej nauki zawodu, o którym mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 120 ust. 4 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.). 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. 3 i 4 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2018 r. poz. 1457, z późn. zm.), w zakresie przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe lub egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. Sekretarze komisji są wyznaczani spośród pracowników organizacji samorządu gospodarczego rzemiosła, posiadających minimum wykształcenie średnie i minimum 2-letni staż pracy w organizacji samorządu gospodarczego rzemiosła. Osoby wchodzące w skład komisji są obowiązane ukończyć szkolenie zorganizowane przez izbę rzemieślniczą. Do egzaminu mistrzowskiego może być dopuszczona osoba, która posiada: 1) świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe 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 lub 2) świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, w ramach samodzielnie prowadzonej działalności gospodarczej, lub 3) świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe 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, lub 4) świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe 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, lub 5) świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe 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, lub 6) dyplom

ukończenia szkoły wyższej na kierunku lub w specjalności w zakresie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego. Sposób prowadzenia walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego prowadzenia walidacji. Weryfikacja efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji jest przeprowadzana w dwóch etapach: 1. Etap praktyczny polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności ujęte w zestawach efektów uczenia się 01-06. 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 minut i nie dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu 3 dni. 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. 2. Etap teoretyczny (składający się z części pisemnej i ustnej) polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania sprawdzające umiejętności określone we wszystkich zestawach efektów uczenia się. Czas części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut. Czas części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Obwieszczenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2018-09-14 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Cukiernik - dyplom mistrzowski< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2018-10-09 r., poz. 950)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2018-10-09

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji (w godzinach)

1200

Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat

Termin następnego przeglądu kwalifikacji

2028-10-09

Kod dziedziny kształcenia

215 - Rzemiosło

Kod PKD (wg klasyfikacji 2007)

10.71 - Produkcja pieczywa; produkcja świeżych wyrobów ciastkarskich i ciastek

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

5C211800015

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

12624

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi uzyskał pozytywne opinie środowiska i specjalistów dotyczące włączenia kwalifikacji rynkowej "Cukiernik - dyplom mistrzowski" do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Według opinii specjalistów, kształcenie zawodowe oraz potwierdzanie kwalifikacji i udział w procesie rzemieślników i ich organizacji jest istotnym elementem działań rzemiosła w sposób naturalny powiązany z rynkiem pracy i wymaganiami pracodawców, nie tylko polskich, a także w krajach europejskich. Dla osób, których nie interesuje dalsza nauka w szkole droga rozwoju zawodowego w systemie rzemieślniczym jest bardzo dobrym rozwiązaniem. Potwierdzeniem tego jest to, że Związek Rzemiosła Polskiego dokonuje rocznie około 1500 legalizacji świadectw czeladniczych i dyplomów przeznaczonych do obrotu prawnego z zagranicą. W odniesieniu do społeczno-gospodarczej potrzeby oraz zasadności decyzji włączenia kwalifikacji rynkowej "Cukiernik - dyplom mistrzowski" do ZSK, specjaliści wyrazili pozytywną opinię.

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „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 wyrobów cukierniczych. Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Cukiernik - dyplom mistrzowski” jest przygotowana 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, a także prowadzenia dokumentacji tej działalności. 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

1) Organizowanie i nadzorowanie produkcji wyrobów cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Kontroluje przebieg procesów produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

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

2. Planuje proces produkcji wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

- a. ustala harmonogramy pracy podczas produkcji wyrobów cukierniczych
- b. wskazuje etapy produkcji wyrobów cukierniczych
- c. określa surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji poszczególnych wyrobów cukierniczych
- d. wskazuje techniki i sposoby stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych
- e. klasyfikuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne
- f. planuje zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych
- g. dobiera środki transportu wewnętrznego i zewnętrznego
- h. kalkuluje cenę gotowych wyrobów cukierniczych

2) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Planuje wykonanie wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

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

2. Wykonuje wyroby cukiernicze

Kryteria weryfikacji:

- a. organizuje miejsce pracy, uwzględniając kolejność zaplanowanych czynności
- b. przygotowuje surowce, dodatki, materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych
- c. dobiera technikę wykonania wybranych produktów cukierniczych
- d. obsługuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowane w procesie produkcyjnym wyrobów cukierniczych
- e. przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego
- f. sporządza i weryfikuje jakość zrealizowanego produktu względem receptury
- g. odnosi się do wykonanych wyrobów cukierniczych, uwzględniając możliwości jego modyfikacji

3) Dekorowanie wyrobów cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Planuje dekorację

Kryteria weryfikacji:

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

2. Wykonuje dekorację

Kryteria weryfikacji:

- a. wskazuje etapy i najczęściej popełniane błędy podczas wykonywania dekoracji
- b. wykonuje poszczególne czynności zgodnie z planem i techniką

- c. dobiera surowce, narzędzia, drobny sprzęt (np. zdobniki, worki do szprycowania) i maszyny zgodnie z planem
- d. wskazuje metody kamuflowania i korygowania niedoskonałości wyrobu
- e. odnosi się do wykonanej dekoracji, uwzględniając możliwości jej modyfikacji

4) Magazynowanie i dystrybuowanie surowców i wyrobów cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Dobiera metodę przechowywania surowców i wyrobów cukierniczych

Kryteria weryfikacji:

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

2. Przechowuje surowce i wyroby cukiernicze oraz przygotowuje je do ekspedycji

Kryteria weryfikacji:

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

3. Przygotowuje do dystrybucji dany wyrób

Kryteria weryfikacji:

- a. dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych
- b. obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
- c. dobiera transport przystosowany do ekspedycji danego wyrobu

5) Prowadzenie działań związanych z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Nadzoruje przestrzeganie zasad BHP oraz przepisów prawa dotyczących ochrony

przeciwpowarowej i ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpowarową, ochroną środowiska i ergonomią stosowane podczas wykonywanych zadań zawodowych
- b. objaśnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce
- c. omawia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie BHP
- d. 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
- e. omawia skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka
- f. organizuje stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony przeciwpowarowej i ochrony środowiska
- g. organizuje proces technologiczny zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony przeciwpowarowej i ochrony środowiska
- h. wyjaśnia zasady stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych
- i. wskazuje zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia

2. Stosuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej

Kryteria weryfikacji:

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

6) Organizowanie pracy w zespole i doskonalenie zawodowe współpracowników

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Organizuje instruktaż i doradztwo związane z doskonaleniem wewnątrzzakładowym

Kryteria weryfikacji:

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

2. Organizuje pracę zespołu

Kryteria weryfikacji:

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

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości (Białystok)	
2	Izba Rzemieślnicza (Rzeszów)	
3	Izba Rzemieślnicza Lubelszczyzny (Lublin)	
4	Krotoszyńska Izba Rzemieślnicza	
5	Izba Rzemieślnicza w Rybniku	
6	Kaliska Izba Rzemieślnicza w Kaliszu	
7	Izba Rzemieślnicza w Wyszakowie	
8	Zachodniopomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Szczecin)	
9	Lubelska Izba Rzemieślnicza	

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
10	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości (Zielona Góra)	
11	Dolnośląska Izba Rzemieślnicza (Wrocław)	
12	Izba Rzemieślnicza Mazowska, Kurpi i Podlasia (Warszawa)	
13	Mazowiecka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Warszawa)	
14	Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości (Tarnów)	
15	Izba Rzemieślnicza w Szczecinie	
16	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości Pomorza Środkowego (Słupsk)	
17	Izba Rzemiosła i Małej Przedsiębiorczości (Radom)	
18	Beskidzka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Bielsko-Biała)	
19	Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu	
20	Izba Rzemieślnicza (Opole)	
21	Warmińsko-Mazurska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Olsztyn)	
22	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Nowy Sącz)	
23	Izba Rzemieślnicza (Łódź)	
24	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Lublin)	
25	Małopolska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Kraków)	
26	Izba Rzemieślników i Przedsiębiorców (Kielce)	
27	Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach	
28	Izba Rzemieślnicza w Kaliszu	
29	Lubuska Izba Rzemieślnicza w Gorzowie Wlkp.	
30	Pomorska Izba Rzemieślnicza Małych i Średnich Przedsiębiorstw (Gdańsk)	
31	Częstochowska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości	
32	Kujawsko-Pomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Bydgoszczy	
33	Toruńska Izba Rzemieślnicza	

Wnioskodawca:

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi