

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

Cukiernik

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: pełna

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2017-09-01

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Dyplom potwierdzający kwalifikację zawodową w zawodzie lub świadectwo czeladnicze

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie cukiernik powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: 1) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych; 2) sporządzania półproduktów cukierniczych; 3) sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych; 4) dekorowania wyrobów cukierniczych.

Informacje o kwalifikacji

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

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania dyplomu należy: 1) ukończyć zasadniczą szkołę zawodową w danym zawodzie lub 2) posiadać wykształcenie zasadnicze zawodowe i ukończyć wymagany kwalifikacyjny kurs zawodowy lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe i co najmniej 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 branżowej szkoły I stopnia 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: TG.04.

Kwalifikacje poprzedzające

Produkcja wyrobów cukierniczych

Inne warunki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13787

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Poniżej efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów, w tym kompetencje personalne i społeczne, oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru kształcenia, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów. Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w danym zawodzie (częstkowych) znajdują się w zakładce "Efekty uczenia się" odnoszącej się do konkretnej kwalifikacji cząstkowej. Aby sprawdzić, jakie kwalifikacje wchodzi w skład danego zawodu należy wejść w zakładkę powyżej "Informacje o w kwalifikacji", dalej "Wymagane kwalifikacje poprzedzające i inne warunki jakie są niezbędne do uzyskania kwalifikacji", "Kwalifikacje poprzedzające"

Zestawy efektów uczenia się

1) (BHP). Bezpieczeństwo i higiena pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

2) (PDG). Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

3) (JOZ). Język obcy ukierunkowany zawodowo

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

5. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji

4) (KPS). Kompetencje personalne i społeczne

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. przestrzega zasad kultury i etyki**
- 2. jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań**
- 3. potrafi planować działania i zarządzać czasem**
- 4. przewiduje skutki podejmowanych działań**
- 5. ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania**
- 6. jest otwarty na zmiany**
- 7. stosuje techniki radzenia sobie ze stresem**
- 8. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe**
- 9. przestrzega tajemnicy zawodowej**
- 10. negocjuje warunki porozumień**
- 11. jest komunikatywny**
- 12. stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów**
- 13. współpracuje w zespole**

5) PKZ(TG.b) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia m.in. w zawodzie cukiernik

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych**
- 2. określa wartość odżywczą produktów spożywczych**
- 3. wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych**
- 4. charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych**
- 5. rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych**
- 6. interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych**

7. rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń
8. rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych
9. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną
10. rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego
11. rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne
12. posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym
13. określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom
14. 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)
15. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Krotoszyńska Izba Rzemieślnicza	
3	Dolnośląska Izba Rzemieślnicza (Wrocław)	
4	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości (Zielona Góra)	
5	Lubelska Izba Rzemieślnicza	
6	Zachodniopomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Szczecin)	
7	Izba Rzemieślnicza w Wyszakowie	
8	Kaliska Izba Rzemieślnicza w Kaliszu	
9	Izba Rzemieślnicza w Rybniku	
10	Izba Rzemieślnicza Lubelszczyzny (Lublin)	
11	Mazowiecka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Warszawa)	
12	Toruńska Izba Rzemieślnicza	

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
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	Izba Rzemieślnicza Mazowsza, Kurpi i Podlasia (Warszawa)	
21	Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości (Tarnów)	
22	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości (Białystok)	
23	Małopolska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Kraków)	
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	Izba Rzemieślników i Przedsiębiorców (Kielce)	
32	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Lublin)	
33	Izba Rzemieślnicza w Szczecinie	
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	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości Pomorza Środkowego (Słupsk)	
42	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie	

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji