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

Piekarz - dyplom mistrzowski

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: rzemieślnicze

Data włączenia do ZSK: 2020-10-23

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Dyplom mistrzowski

Krótka charakterystyka kwalifikacji

Osoba posiadająca kwalifikację "Piekarz - dyplom mistrzowski" jest gotowa do samodzielnego wykonywania wyrobów piekarskich. Posiada szeroką wiedzę piekarską, w tym o procesach zachodzących w trakcie miesienia, fermentacji i pieczenia wyrobów piekarskich. Na bazie wiedzy piekarskiej i własnego doświadczenia, tworzy autorskie receptury. Posługuje się zarówno tradycyjnym jak i nowoczesnym sprzętem piekarskim. Planuje wykonanie wyrobów piekarskich, w tym wykonuje nieszablonowe okolicznościowe zamówienia. Nadzoruje i kontroluje przebieg procesów piekarskich oraz w razie konieczności koryguje błędy współpracowników. W swojej pracy kieruje się zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz GMP (ang. Good Manufacturing Practice). Jest przygotowana do kontrolowania krytycznych punktów kontroli i wdrażania działań korygujących, zgodnie z wdrożonymi w firmie systemami zapewniania jakości. Osoba posiadająca kwalifikację "Piekarz - dyplom mistrzowski" może promować sztukę piekarską np. w czasie wydarzeń o charakterze otwartym, programach kulinarnych, festiwalach, targach i wydarzeniach branżowych. Osoba posiadająca kwalifikację "Piekarz - 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, prowadzenia dokumentacji firmy. Odpowiada za członków zespołu i za organizację pracy w zespole, tj. przede wszystkim planuje i nadzoruje pracę zespołu oraz ocenia jakość zadań wykonywanych przez poszczególnych pracowników. Dba o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa żywności, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Osoba posiadająca tą 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.

Informacje o kwalifikacji

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Uzyskaniem kwalifikacji "Piekarz - dyplom mistrzowski" w szczególności mogą być zainteresowane osoby, które: – posiadają świadectwo czeladnicze w zawodzie piekarz oraz są zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji z wyższym poziomem PRK; – posiadają wykształcenie kierunkowe w zawodach pokrewnych oraz wymagany staż pracy i chciałyby podwyższyć kwalifikacje zawodowe; – są zainteresowane uzyskaniem uprawnień do pełnienia roli instruktora praktycznej nauki zawodu; – ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu piekarstwa, 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; – wykonują zawód piekarza w ramach własnej działalności gospodarczej i chcą potwierdzić kwalifikacje.

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

Do egzaminu mistrzowskiego może być dopuszczona osoba, posiadająca ważne badania sanitarno-epidemiologiczne, która spełnia jeden z n/w warunków, tj. posiada: 1) świadectwo ukończenia szkoły średniej 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; 2) świadectwo ukończenia szkoły średniej oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, w ramach samodzielnie prowadzonej działalności gospodarczej; 3) świadectwo ukończenia szkoły średniej 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; 4) świadectwo ukończenia szkoły średniej 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; 5) świadectwo ukończenia szkoły średniej 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; 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 posiadająca kwalifikację "Piekarz - dyplom mistrzowski" może m.in.: – świadczyć usługi z zakresu wytwarzania wyrobów piekarskich w ramach własnej działalności gospodarczej; – świadczyć usługi szkoleniowe i doradcze z zakresu wytwarzania wyrobów piekarskich; – znaleźć zatrudnienie w piekarniach, cukierniach, zakładach żywienia zbiorowego, sklepach wielkopowierzchniowych produkujących wyroby piekarskie; – promować sztukę piekarską np. w czasie wydarzeń o charakterze otwartym, programach kulinarnych, festiwalach, targach i wydarzeniach branżowych; – współpracować z

restauracjami, cukierniami, piekarniami i przedsiębiorstwami w zakresie realizacji zamówień na wyroby piekarskie.

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 są nadawane na podstawie ustawy z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (Dz. U. z 2018 r., poz. 1267 z późn. zm.). Kwalifikacje te są wydawane przez izby rzemieślnicze osobom, które z wynikiem pozytywnym złożyły stosowne egzaminy (opisane w 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 z późniejszymi zmianami)). 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 2018), w 2017 r. do egzaminów czeladniczych przystąpiło ponad 29 000 osób, z których ponad 27 000 uzyskało świadectwa czeladnicze. Do egzaminów mistrzowskich przystąpiło 2561 osób, z czego 2436 uzyskało dyplomy mistrzowskie. Jednym z popularnych zawodów związanych z branżą spożywczą jest zawód piekarz. Przytoczony raport podaje, że w 2017 r. świadectwa czeladnicze uzyskało 815 osób, a dyplomy mistrzowskie 67 osób. Stan zainteresowania składaniem egzaminów w tym zawodzie nie zmienił się znacznie na przestrzeni lat. W 2017 r. w zawodach związanych z branżą spożywczą przeprowadzono 19% wszystkich egzaminów czeladniczych i 19% egzaminów mistrzowskich. Od kilkudziesięciu lat utrzymuje się stałe, wysokie zainteresowanie składaniem egzaminów w branży spożywczej, w tym także w zawodzie piekarz. Od 2011 do 2015 roku oraz w 2017 wydano ponad 7000 świadectw czeladniczych w zawodzie piekarz i ponad 770 dyplomów mistrzowskich. Łącznie dla egzaminów w zawodzie piekarz powołano 33 komisje egzaminacyjne (według stanu na dzień czerwiec 2018 r.). Ujęte w raporcie statystyki potwierdzają, że zainteresowanie przystąpieniem do egzaminu w omawianym zawodzie znajduje się na siódmym 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 wyroby piekarskie. 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 piekarz 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, cukierników/kucharzy, którzy pragną poszerzyć wachlarz swoich usług o wykonywanie wyrobów piekarskich). Potwierdzają to dostępne dane na temat osób, które w ostatnich latach przystępują do egzaminów czeladniczych i mistrzowskich. Włączenie kwalifikacji "Piekarz - 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.

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się

Kwalifikacja "Piekarz - dyplom mistrzowski" jest powiązana z innymi kwalifikacjami potwierdzającymi przygotowanie do świadczenia usług w zakresie sporządzania wyrobów spożywczych. Do kwalifikacji o zbliżonym charakterze należą: - "Piekarz - świadectwo czeladnicze"; - "Cukiernik - świadectwo czeladnicze"; - "Cukiernik - dyplom mistrzowski"; - dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności; - świadectwo potwierdzające kwalifikację TG.03. Produkcja wyrobów piekarskich; - świadectwo potwierdzające kwalifikację T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych; - świadectwo potwierdzające kwalifikację TG.17. 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 kwalifikację "Piekarz - dyplom mistrzowski" w odniesieniu do osoby posiadającej kwalifikację "Piekarz - świadectwo czeladnicze" – wykonuje okolicznościowe wyroby piekarskie. Ponadto sporządza nowe receptury, określa warunki przechowywania i transportu produktów. Kontroluje przebieg procesów produkcji wyrobów piekarskich oraz uczestniczy w procesie zapewnienia bezpieczeństwa żywności w piekarni. Osoba posiadająca kwalifikację "Piekarz - dyplom mistrzowski": - w odróżnieniu od zawodów pokrewnych - cukiernik - czeladnik, cukiernik - mistrz oraz świadectwo potwierdzające kwalifikację "T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych" zajmuje się produkcją wyrobów piekarskich. - w odróżnieniu od osoby posiadającej świadectwo potwierdzające kwalifikację "TG.03. Produkcja wyrobów piekarskich", jest gotowa do organizowania pracy zespołu pracowników oraz doskonalenia zawodowego pracowników w tym pracowników młodocianych. Jest również przygotowana do samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej. - w odróżnieniu od osoby posiadającej świadectwo potwierdzające kwalifikację "TG.17. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych", specjalizuje się w produkcji wyrobów piekarskich w tym okolicznościowych wyrobów piekarskich wykonywanych na zamówienie. Jest gotowa do organizowania pracy zespołu pracowników piekarni oraz doskonalenia zawodowego pracowników piekarni w tym pracowników młodocianych. Jest również przygotowana do samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej. - w odróżnieniu od osoby posiadającej świadectwo potwierdzające kwalifikację "TG.17. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych", nie pobiera próbek do badań laboratoryjnych, ani nie wykonuje badań laboratoryjnych, w tym oceny sensorycznej oraz analiz fizykochemicznych. Kwalifikacja TG. 17 przeznaczona jest dla osób posiadających kwalifikacje związane z produkcją spożywczą w tym inną niż produkcja piekarska. Kwalifikacja TG.17 wraz z inną kwalifikacją związaną z produkcją żywności stanowi podstawę do zdobycia dyplomu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności również w specjalizacjach innych niż piekarstwo.

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 01–04. Etap teoretyczny (składający się z części pisemnej i ustnej) polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania sprawdzające umiejętności określone we wszystkich zestawach efektów uczenia się od 01 do 06. 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 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 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 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 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 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 2019 r. poz. 2215), 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 2020 r. poz. 910 i 1378). 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 2020 r. poz. 1327), w zakresie przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe lub egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. Sekretarze komisji są wyznaczani spośród pracowników organizacji samorządu gospodarczego rzemiosła, posiadających co najmniej wykształcenie średnie i co najmniej 2-letni staż pracy w organizacji samorządu gospodarczego rzemiosła. Osoby wchodzące w skład komisji są obowiązane ukończyć szkolenie zorganizowane przez izbę rzemieślniczą. 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: Etap praktyczny polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności ujęte w zestawach efektów uczenia się 01–04. 1. 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 dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu 3 dni. Warunki organizacyjne i materialne niezbędne do przeprowadzenia egzaminu praktycznego – pracownia piekarska z wydzielonymi pomieszczeniami lub stanowiskami pracy wyposażona w odpowiednie surowce, maszyny i urządzenia, drobny sprzęt piekarski, stoły produkcyjne, zestawy pomiarowe. 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 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 2020-10-05 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej >Piekarz - dyplom mistrzowski< do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Monitor Polski z dnia 2020-10-23 r., poz. 997)

Data rozpoczęcia funkcjonowania kwalifikacji w ZSK

2020-10-23

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

2030-10-23

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)

5C212000045

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13859

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Ogólna ocena pozytywna ze strony zainteresowanych środowisk.

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację "Piekarz – dyplom mistrzowski" jest gotowa do samodzielnego wykonywania wyrobów piekarskich. Posiada szeroką wiedzę piekarską, w tym o procesach zachodzących w trakcie miesienia, fermentacji i pieczenia wyrobów piekarskich. Na bazie wiedzy piekarskiej i własnego doświadczenia tworzy autorskie receptury. Posługuje się zarówno tradycyjnym jak i nowoczesnym sprzętem piekarskim. Planuje wykonanie wyrobów piekarskich, w tym wykonuje nieszablonowe okolicznościowe zamówienia. Nadzoruje i kontroluje przebieg procesów piekarskich oraz w razie konieczności koryguje błędy współpracowników. W swojej pracy kieruje się zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz GMP (ang. Good Manufacturing Practice). Jest przygotowana do kontrolowania krytycznych punktów kontroli i wdrażania działań korygujących, zgodnie z wdrożonymi w firmie systemami zapewnienia jakości. Osoba posiadająca kwalifikację "Piekarz – 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, prowadzenia dokumentacji firmy. Odpowiada za członków zespołu i za organizację pracy w zespole, tj. przede wszystkim planuje i nadzoruje pracę zespołu oraz ocenia jakość zadań wykonywanych przez poszczególnych pracowników. Dba 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) Charakteryzowanie zagadnień związanych z wykonywaniem wyrobów piekarskich

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Omawia przepisy prawa związane z produkcją piekarską

Kryteria weryfikacji:

a. omawia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych
b. rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie bezpieczeństwa żywności w Polsce

2. Identyfikuje grupy wyrobów piekarskich

Kryteria weryfikacji:

a. omawia różnice między surowcem, półproduktem i produktem
b. omawia grupy wyrobów piekarskich
c. klasyfikuje wyroby piekarskie pod względem zastosowanych surowców i technologii wytwarzania

3. Identyfikuje surowce potrzebne do wykonania wyrobów piekarskich

Kryteria weryfikacji:

a. omawia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w piekarstwie
b. omawia zastosowanie surowców piekarskich w zależności od ich właściwości fizykochemicznych
c. omawia sposób oceny surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich metodą organoleptyczną
d. omawia zasady przechowywania surowców zgodnie z zachowaniem terminów przydatności do spożycia
e. określa wartość odżywczą surowców i produktów piekarskich

4. Identyfikuje maszyny i urządzenia wykorzystywane w piekarstwie

Kryteria weryfikacji:

a. omawia działanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich
b. charakteryzuje części oraz zespoły maszyn i urządzeń
c. interpretuje rysunki techniczne, schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich
d. omawia instalacje techniczne stosowane w piekarniach
e. charakteryzuje aparaturę kontrolo-pomiarową stosowaną w piekarstwie

5. Identyfikuje sposoby wykonywania wyrobów piekarskich

Kryteria weryfikacji:

a. charakteryzuje sposoby prowadzenia ciast pszennych, żytnich i mieszanych
b. wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych
c. charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów piekarskich
d. charakteryzuje proces wypieku wyrobów piekarskich

6. Identyfikuje metody utrwalania żywności

Kryteria weryfikacji:

a. określa wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych
b. charakteryzuje metody przedłużania trwałości wyrobów piekarskich

7. Identyfikuje zasady konfekcjonowania wyrobów piekarskich

Kryteria weryfikacji:

a. charakteryzuje zasady konfekcjonowania wyrobów piekarskich
b. omawia maszyny i sprzęt pomocniczy stosowane podczas konfekcjonowania wyrobów piekarskich
c. omawia materiały używane do konfekcjonowania wyrobów piekarskich

8. Charakteryzuje magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich

Kryteria weryfikacji:

a. określa paramenty przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich
b. omawia procedury stosowania podczas przyjmowania towarów do magazynu
c. omawia zasady rozmieszczenia surowców w magazynie zgodnie z zasadami np. segregacji, BHP, terminu przydatności do spożycia
d. omawia zasady ekspedycji i dystrybucji wyrobów piekarskich
e. omawia zasady prowadzenia dokumentacji magazynowej

2) Planowanie wykonywania wyrobów piekarskich - tradycyjnych, okolicznościowych i według autorskiej receptury

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Dobiera surowce i maszyny do wykonania wyrobów piekarskich

Kryteria weryfikacji:

a. dobiera surowce i dodatki do żywności do produkcji ciast przeznaczonych na wyroby piekarskie
b. dobiera maszyny i urządzenia, narzędzia oraz materiały pomocnicze
c. przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciast przeznaczonych na wyroby piekarskie

2. Dobiera metodę produkcji wyrobów piekarskich

Kryteria weryfikacji:

a. dobiera metody wytwarzania ciast na wyroby piekarskie
b. planuje zabiegi technologiczne związane z wytwarzaniem wyrobów piekarskich
c. ustala parametry technologiczne produkcji wyrobów piekarskich
d. określa rodzaje dekoracji wyrobów okolicznościowych
e. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną
f. organizuje stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciw-pożarowej i ochrony środowiska

3. Proponuje autorskie receptury wyrobów piekarskich

Kryteria weryfikacji:

a. charakteryzuje prozdrowotne znaczenie wyrobów piekarskich
b. omawia kierunki rozwoju wyrobów piekarskich w aspekcie odżywczym, zdrowotnym i smakowym
c. planuje wytworzenie autorskich wyrobów piekarskich odpowiadających na potrzeby konsumentów

3) Wykonywanie wyrobów piekarskich - tradycyjnych, okolicznościowych i według autorskiej receptury

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Wykonuje ciasta na wyroby piekarskie

Kryteria weryfikacji:

a. odważa i przygotowuje surowce
b. sporządza ciasta na wyroby piekarskie
c. dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich np. stopień rozrostu ciasta, stopień wymiesienia
d. dzieli i kształtuje ciasta
e. wykonuje czynności związane z procesem fermentacji ciast
f. obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, sporządzania, dzielenia, formowania, rozrostu ciast
g. modyfikuje tradycyjny proces wykonywania ciasta na wyroby piekarskie w celu wdrożenia autorskiej receptury

2. Wypieka wyroby piekarskie

Kryteria weryfikacji:

a. wykonuje czynności przygotowawcze przed włożeniem wyrobów do pieca, np. nacinanie, smarowanie
b. ustawia i kontroluje parametry wypieku wyrobów piekarskich

c. określa czynności związane z wypiekiem wyrobów piekarskich, uwzględniając rodzaj pieca
d. wypieka wyroby piekarskie, z uwzględnieniem specyfiki odpiekania wyrobów okolicznościowych
e. w uzasadnionych przypadkach modyfikuje tradycyjny proces wypiekania wyrobów piekarskich wykonanych według autorskiej receptury
f. posługuje się dokumentacją technologiczną w produkcji wyrobów piekarskich

3. Dekoruje okolicznościowe wyroby piekarskie

Kryteria weryfikacji:

a. dobiera rodzaj dekoracji, uwzględniając tematykę i przeznaczenie wyrobu okolicznościowego
b. dobiera sposób i technikę wykonania dekoracji, w tym sposób łączenia elementów
c. wykonuje dekoracje z użyciem martwego ciasta
d. posługuje się sprzętem pomocniczym niezbędnym do wykonania dekoracji

4) Monitorowanie procesu wykonywania wyrobów piekarskich - tradycyjnych, okolicznościowych i według autorskiej receptury

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Kontroluje przebieg procesów produkcji wyrobów piekarskich pod kątem wydajności

Kryteria weryfikacji:

a. omawia zasady racjonalnej gospodarki surowcami w piekarstwie
b. określa wydajność produkcji wyrobów piekarskich
c. szacuje zużycie surowców, półproduktów, dodatków do żywności

2. Kontroluje przebieg procesów produkcji wyrobów piekarskich pod kątem jakości wyrobów

Kryteria weryfikacji:

a. posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w piekarstwie
b. analizuje przebieg procesów produkcji wyrobów piekarskich i w przypadku konieczności podejmuje działania korygujące
c. wykonuje badania organoleptyczne surowców, półproduktów i produktów piekarskich i interpretuje ich wynik
d. ocenia jakość gotowych wyrobów piekarskich
e. omawia wady wyrobów piekarskich
f. omawia sposoby zapobiegania wadom wyrobów piekarskich

3. Omawia zasady bezpieczeństwa produkcji wyrobów piekarskich

Kryteria weryfikacji:

a. charakteryzuje zanieczyszczenia żywności np.: fizyczne, biologiczne, chemiczne
b. identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa surowców, półproduktów i produktów piekarskich
c. omawia zasady GHP (ang. Good Hygiene Practice) i zasady GMP (ang. Good Manufacturing Practice) stosowane w piekarstwie
d. monitoruje przebieg produkcji wyrobów piekarskich z uwzględnieniem krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji (np. zgodnie z systemem HACCP, ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)
e. podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice)

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 przeciwpożarowej i ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji:

a. wyjaśnia pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpożarową, 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 przeciwpożarowej i ochrony środowiska
g. organizuje proces technologiczny zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony przeciwpożarowej 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 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

2. 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

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

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

Wnioskodawca:

Związek Rzemiosła Polskiego (Warszawa)

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi