

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: 2017-09-01

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 branżowej szkoły I stopnia lub 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 lub ośmioletniej szkoły podstawowej albo ukończenie 18 roku życia

Kwalifikacje poprzedzające

Świadectwo ukończenia ośmioletniej szkoły podstawowej

Świadectwo ukończenia gimnazjum

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)

13631

Efekty uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

1) Magazynowanie surowców cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

2) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

3) Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

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

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	
5	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu	
6	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi	
7	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna we Wrocławiu	
8	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie	

Instytucje certyfikujące (IC)

Instytucje
walidujące

9 Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji