**STANDARD WYMAGAŃ EGZAMINACYJNYCH**

**- CZELADNIK w zawodzie:**

## PIEKARZ

Na bazie podstawy programowej kształcenia w zawodzie (\*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kod z klasyfikacji zawodów  i specjalności dla potrzeb rynku pracy (\*\* | Kod z klasyfikacji zawodów  szkolnictwa zawodowego (\*\*\* | NUMER STANDARDU |
| **751204** | **751204** | **77/cz** |

**Egzamin CZELADNICZY przeprowadzany jest w dwóch etapach:**

**etap praktyczny**: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających

umiejętności praktyczne.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 min i nie dłuższy niż 24

godziny, łącznie w ciągu trzech dni.

**etap teoretyczny**: polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania zestawione w dwóch częściach; pisemnej

i ustnej, sprawdzających wiedzę teoretyczną:

1. w części **pisemnej** z zakresu tematów:

* rachunkowość zawodowa wraz z kalkulacją
* dokumentacja działalności gospodarczej
* rysunek zawodowy
* zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
* podstawowe zasady ochrony środowiska
* podstawowe przepisy prawa pracy
* podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania
* przedsiębiorstwem

Czas trwania części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut.

2. w części **ustnej** z zakresu tematów:

* technologia
* maszynoznawstwo
* materiałoznawstwo

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

*UWAGI*

1. (\* - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. Nr 62, poz. 439)
2. (\*\* - Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2010r. w sprawie klasyfikacji

zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (Dz. U. Nr 82, poz. 537 ze zm.)

1. (\*\*\*- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa

zawodowego (Dz. U. z 2012 r. Nr 2, poz. 7)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Zadania do etapu praktycznego i pytania do etapu teoretycznego przygotowywane są na bazie podstawy programowej kształcenia w zawodzie ustalonej przez ministra właściwego ds. edukacji (Ustawa o rzemiośle z dnia 22 marca 1989, tekst jednolity: Dz. U. Z 2002r Nr 112, poz. 979, z późn. zm. Dz. U. z 2003 Nr 137, poz. 1304, Dz. U. z 2009 Nr 6, poz.33,

Dz. U. z 2011 Nr 207, poz. 1230, Dz. U. z 2011 Nr 205, poz. 1206)

W efekcie pozytywnie zdanego egzaminu CZELADNICZEGO izba rzemieślnicza wystawia ŚWIADECTWO CZELADNICZE, które jest formalnym potwierdzeniem kwalifikacji zawodowych, uzyskanych w różnych ścieżkach edukacji oraz w procesie pracy.

**1. PROFIL UMIEJĘTNOŚCI CZELADNIKA ZWIĄZANY Z ZAWODEM**

Czeladnik (posiadacz świadectwa czeladniczego) w zawodzie piekarz potrafi:

* posługiwać się normami, recepturami i instrukcjami dotyczącymi produkcji piekarskiej,
* dobierać i przygotowywać do przerobu surowce, dozwolone substancje dodatkowe oraz substancje pomagające w przetwarzaniu,
* użytkować i konserwować maszyny i urządzenia stosowane w produkcji piekarskiej,
* posługiwać się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w produkcji piekarskiej,
* prowadzić procesy technologiczne zgodnie z normami i systemami zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
* sporządzać półprodukty piekarskie,
* kształtować i przygotowywać do wypieku kęsy ciasta,
* wypiekać pieczywo oraz wykonywać czynności po wypieku,
* sortować, brakować, pakować, magazynować i przygotowywać pieczywo do wysyłki,
* przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas wykonywania zadań zawodowych,

- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy.

Czeladnik w zawodzie piekarz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1) Magazynowania surowców piekarskich,

2) Wytwarzania ciasta oraz kształtowania wyrobów piekarskich,

3) Przygotowania kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta, 4) Przygotowania pieczywa do dystrybucji.

**2.WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM WYŻEJ WYMIENIONYCH ZADAŃ ZAWODOWYCH Z ZAKRESU:**

**2.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy**

Czeladnik:

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.

**2.2.Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej**

Czeladnik:

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) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

**3.KOMPETENCJE**

**3.1.Personalne i społeczne**

Czeladnik:

1) przestrzega zasad kultury i etyki;

2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;

3) przewiduje skutki podejmowanych działań;

4) jest otwarty na zmiany;

5) potrafi radzić sobie ze stresem;

6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;

7) przestrzega tajemnicy zawodowej;

8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;

9) potrafi negocjować warunki porozumień;

10) współpracuje w zespole.

**4.WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI OGÓLNOZAWODOWE ZWIĄZANE Z ZAWODEM PIEKARZ**

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.

**5.UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM zadań zawodowych w zawodzie piekarz**

**5.1. Magazynowanie surowców piekarskich**

Czeladnik:

1) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich;

2) przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami;

3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców piekarskich;

4) ocenia jakość surowców piekarskich;

5) przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów piekarskich oraz warunków ich magazynowania;

6) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach;

7) obsługuje urządzenia magazynowe;

8) prowadzi dokumentację magazynową;

9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.

**5.2. Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich**

Czeladnik:

1. określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania;
2. posługuje się recepturami piekarskimi;
3. dobiera surowce do produkcji ciasta przeznaczonego na wyroby piekarskie;
4. przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta;
5. dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie;
6. ustala parametry technologiczne produkcji ciasta;
7. sporządza ciasta na wyroby piekarskie;
8. dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich;
9. dobiera sposoby dzielenia i formowania ciasta;
10. dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;
11. obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, sporządzania,
12. dzielenia i formowania ciasta;
13. wykonuje czynności związane z ręcznym i mechanicznym dzieleniem ciasta oraz kształtowaniem kęsów.

**5.3. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta**

Czeladnik:

1. planuje operacje technologiczne przed rozrostem kęsów ciasta i w trakcie rozrostu;
2. wykonuje operacje technologiczne przed rozrostem końcowym i w trakcie rozrostu uformowanych kęsów ciasta;
3. obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta;
4. poddaje rozrostowi uformowane wyroby zgodnie z ustalonymi parametrami;
5. kontroluje jakość kęsów ciasta w trakcie rozrostu;
6. planuje zabiegi technologiczne przed wypiekiem ciasta;
7. wykonuje czynności końcowe przed włożeniem wyrobów do pieca;
8. rozróżnia piece piekarskie;
9. obsługuje piece piekarskie;
10. analizuje przemiany zachodzące w cieście w trakcie wypieku;
11. wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa;
12. monitoruje krytyczne punkty kontroli zgodnie z systemem HACCP (ang. *Hazard*

*Analysis and Critical Control Point*).

**5.4. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji**

Czeladnik:

1) ocenia jakość gotowego pieczywa;

2) rozpoznaje wady pieczywa oraz określa przyczyny ich powstawania;

3) planuje sposób konfekcjonowania pieczywa;

4) dobiera urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;

5) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;

6) wykonuje czynności związane ze schładzaniem i konfekcjonowaniem wyrobów piekarskich;

7) określa warunki magazynowania gotowych wyrobów piekarskich;

8) magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji;

9) obsługuje środki transportu wewnętrznego;

10) monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and*

*Critical Control Point*), które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów.

**6.WYPOSAŻENIE STANOWISK EGZAMINACYJNYCH**

Etap praktyczny egzaminu czeladniczego przeprowadza się u pracodawców lub w warsztatach szkoleniowych, posiadających warunki organizacyjne i techniczne niezbędne do wykonania przez zdającego zadań egzaminacyjnych.

Stanowiska egzaminacyjne w tych zakładach powinny posiadać następujące wyposażenie:

a) stanowisko magazynowania i składowania surowców piekarskich: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty piekarskie, termometr, psychrometr i wagę elektroniczną,

b) stanowisko przygotowania surowców i miesienia ciast: lodówkę, dozator-mieszacz wody, przesiewacz lub sito do mąki, miesiarkę do ciasta, zestaw naczyń do przygotowania surowców, zestaw przyrządów pomiarowych: termometr do ciasta, wagi, miarki do płynów oraz drobny sprzęt piekarski,

c) stanowisko dzielenia i formowania kęsów ciasta: stół piekarski, wagę, dzielarkę do bułek oraz drobny sprzęt piekarski ( nożyki, skrobki, formy, blachy arkuszowe, koszyki, deski rozrostowe)

d) stanowisko rozrostu i wypieku kęsów ciasta: komorę rozrostową i piec piekarski,

Ponadto środki ochrony indywidualnej, zestaw przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, środki czystości, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, apteczkę.

**7.WARUNKI PRZYSTĄPIENIA DO EGZAMINU CZELADNICZEGO**

 Do egzaminu czeladniczego izba rzemieślnicza dopuszcza osobę, która spełnia jeden z następujących warunków:

1. ukończyła naukę zawodu u rzemieślnika oraz dokształcanie teoretyczne w szkole lub w formach pozaszkolnych;
2. posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz ukończyła kształcenie w formie pozaszkolnej w zakresie zawodu, w którym zdaje egzamin;
3. jest uczestnikiem praktycznej nauki zawodu dorosłych, o której mowa w art. 53c ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;
4. posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej i udokumentowany, co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
5. posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo szkoły ponadpodstawowej na podbudowie ośmioletniej szkoły podstawowej prowadzącej kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem, w którym zdaje egzamin;
6. posiada tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin oraz udokumentowany co najmniej półroczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
7. posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie oraz udokumentowany co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu zaświadczenia lub świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie.

**7. MOŻLIWOŚCI UZYSKIWANIA DODATKOWYCH KWALIFIKACJI**

* **Dostęp do następnego poziomu kształcenia -** w przypadku uzyskania świadectwa maturalnego, wydawanego po zdaniu egzaminu możliwość podjęcia nauki w szkole wyższej,
* możliwość uzyskania dyplomu mistrzowskiego w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, którego dotyczy świadectwo lub dyplom mistrzowski,
* możliwość doskonalenia zawodowego w systemie kształcenia ustawicznego (pozaformalne i nieformalne).

Osoba posiadająca Świadectwo czeladnicze może wystąpić do izby rzemieślniczej o wydanie **suplementu Europass do Świadectwa czeladniczego.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Warszawa, 2012 r. - Związek Rzemiosła Polskiego