

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Produkcja wyrobów cukierniczych (T.4.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

3

Krótką charakterystyka kwalifikacji, obejmująca informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację

Nie dotyczy.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Nie dotyczy

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Wykształcenie podstawowe po ośmioletniej szkole podstawowej lub wykształcenie gimnazjalne.

Lista

- Świadectwo ukończenia gimnazjum

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

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania świadectwa należy: 1) ukończyć zasadniczą szkołę zawodową w danym zawodzie lub 2) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej podstawowe po ośmioletniej szkole podstawowej lub gimnazjalne oraz dwa lata kształcić się lub pracować w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Nie dotyczy

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

Nie dotyczy.

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Nie dotyczy

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Nie dotyczy.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Nie dotyczy.

Odniesienie do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Nie dotyczy.

Data włączenia kwalifikacji do ZSK

Podstawa prawna

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji

1

Nazwa zestawu

Magazynowanie surowców cukierniczych

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje urządzenia magazynowe.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia jakość surowców cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi dokumentację magazynową.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych oraz warunków ich magazynowania.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przyjmuje dostawy surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z procedurami.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Wytwarzanie wyrobów cukierniczych

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcji cukierniczej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa rodzaje wyrobów cukierniczych oraz sposoby ich sporządzania.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się dokumentacją technologiczną oraz korzysta z receptur cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sporządza półprodukty wyrobów cukierniczych i gotowe wyroby cukiernicze.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

3

Nazwa zestawu

Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dekoruje wyroby cukiernicze.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do dekorowania wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń konfekcjonuje wyroby cukiernicze.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń magazynuje gotowe wyroby cukiernicze i przygotowuje je do ekspedycji.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń monitoruje krytyczne punkty kontroli systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń opracowuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się sprzętem i urządzeniami cukierniczymi do dekorowania wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje elementy do dekorowania wyrobów cukierniczych.

Kryteria weryfikacji

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

okręgowe komisje egzaminacyjne

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Data zawarcia umowy na pełnienie funkcji zewnętrznego zapewniania jakości wobec instytucji certyfikującej

Status

aktywny

Wnioskodawca

Nie dotyczy

Minister właściwy

Minister Edukacji Narodowej

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo.

Termin dokonywania przeglądów kwalifikacji (dotyczy kwalifikacji rynkowych)

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji

Świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

Nie dotyczy.

Kod dziedziny kształcenia

0 - Nie dotyczy

Kod PKD

Kod	Nazwa
0	Nie dotyczy

Kod kwalifikacji w ZRK

3C01700023

Status

Funkcjonująca