

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Produkcja wyrobów piekarskich (T.3.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

3

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą 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

Spełnienie obowiązku szkolnego (posiadanie wykształcenia gimnazjalnego lub ukończenie 18 lat) albo posiadanie wykształcenia podstawowego po ośmioletniej szkole podstawowej.

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) kształcić się w zasadniczej szkole zawodowej w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikację lub 2) kształcić się w technikum, w którym wyodrębniono kwalifikację lub 3) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 4) 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 piekarskich

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 piekarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

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

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 piekarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

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

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich

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 i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera sposoby dzielenia i formowania ciasta.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera surowce do produkcji ciasta przeznaczonego na wyroby piekarskie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, sporządzania, dzielenia i

formowania ciasta.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń posługuje się recepturami piekarskimi.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sporządza ciasta na wyroby piekarskie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ustala parametry technologiczne produkcji ciasta.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z ręcznym i mechanicznym dzieleniem ciasta oraz kształtowaniem kęsów.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

3

Nazwa zestawu

Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta

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 analizuje przemiany zachodzące w cieście w trakcie wypieku.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń kontroluje jakość kęsów ciasta w trakcie rozrostu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń monitoruje krytyczne punkty kontroli zgodnie z systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje piece piekarskie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje operacje technologiczne przed rozrostem kęsów ciasta i w trakcie rozrostu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje zabiegi technologiczne przed wypiekiem ciasta.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń poddaje rozrostowi uformowane wyroby zgodnie z ustalonymi parametrami.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia piece piekarskie.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności końcowe przed włożeniem wyrobów do pieca.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje operacje technologiczne przed rozrostem końcowym i w trakcie rozrostu uformowanych kęsów ciasta.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

4

Nazwa zestawu

Przygotowanie pieczywa 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 dobiera urządzenia do konfekcjonowania pieczywa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

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

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje środki transportu wewnętrznego.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń obsługuje urządzenia do konfekcjonowania pieczywa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia jakość gotowego pieczywa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa warunki magazynowania gotowych wyrobów piekarskich.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje sposób konfekcjonowania pieczywa.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozpoznaje wady pieczywa oraz określa przyczyny ich powstawania.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności związane ze schładzaniem i konfekcjonowaniem wyrobów piekarskich.

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

3C01700349

Status

Funkcjonująca