

Standard wymagań- egzamin mistrzowski

dla zawodu
CUKIERNIK

Kod z klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy	Kod z klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego
741201	-

Egzamin przeprowadzany jest w dwóch etapach:

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

etap teoretyczny: odbywa się w dwóch częściach; pisemnej i ustnej

1. w części pisemnej kandydat udziela odpowiedzi na pytania z zakresu tematów:
 - rachunkowość zawodowa
 - 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
 - podstaw psychologii i pedagogiki
 - metodyki nauczania
2. w części ustnej kandydat odpowiada na pytania z zakresu następujących tematów:
 - technologia
 - maszynoznawstwo
 - materiałoznawstwo

Zawód: cukiernik

I. Etap teoretyczny (część pisemna i ustna) egzaminu obejmuje:

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji mistrza w zawodzie

Kandydat na mistrza powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
- 1.2. określać przydatność surowców do produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich na podstawie oceny organoleptycznej;
- 1.3. wskazywać warunki przechowywania surowców do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
- 1.4. rozróżniać półprodukty, wyroby cukiernicze i ciastkarskie;
- 1.5. rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
- 1.6. rozróżniać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
- 1.7. rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów cukierniczych i ciastkarskich;
- 1.8. stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla branży cukierniczej, dotyczące surowców, dodatków półproduktów i wyrobów gotowych, maszyn i urządzeń, drobnego sprzętu pomocniczego oraz materiałów stosowanych w budowie maszyn i urządzeń;
- 1.9. korzystać z receptur, normy zużycia opakowań, informacji zawartych w instrukcjach technologicznych wytwarzania półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych;
- 1.10. rozróżniać technologie i urządzenia do sporządzania półproduktów i wyrobów gotowych określonego asortymentu;
- 1.11. znać i korzystać z norm branżowych dotyczących magazynowania surowców, wymagań organoleptycznych półproduktów i wyrobów ciastkarskich, kontroli jakości i badań mikrobiologicznych;
- 1.12. znać zasady stosowania zamienników surowcowych / tzw. kompensaty surowcowe/;
- 1.13. korzystać z zasad stosowania środków poprawy procesów technologicznych na podstawie badań laboratoryjnych.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. dobierać surowce, maszyny i urządzenia do produkcji określonego asortymentu wyrobów;
- 2.2. dobierać warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- 2.3. obliczać ilość surowców potrzebnych do wyprodukowania określonej ilości półproduktu i wyrobu cukierniczego i ciastkarskiego oraz ilość opakowań;
- 2.4. dobierać metody produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
- 2.5. ustalać kolejność operacji i procesów technologicznych;
- 2.6. dobierać narzędzia i techniki pomiarowe do określania temperatury, masy i objętości, wilgotności, ciśnienia;
- 2.7. interpretować wyniki pomiarów jakości surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych oraz ciastkarskich;
- 2.8. przeprowadzać kalkulację cenową wyrobu gotowego cukierniczego i ciastkarskiego;
- 2.9. rozliczać zużycie surowców;
- 2.10. dobierać surowce, maszyny i urządzenia do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
- 2.11. dobierać technikę wykańczania wyrobów gotowych;

- 2.12. wykonywać obliczenia wartości energetycznej wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
- 2.13. wykonać obliczenia kosztów bezpośrednich, dodatkowych i narzutów;
- 2.14. wykazać się umiejętnością sporządzania listy płac;
- 2.15. dokonywać rozliczania produkcji.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

- 3.1. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów cukierniczych i ciastkarskich;
- 3.2. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej obowiązujące w zakładach cukierniczych i ciastkarskich;
- 3.3. dobierać środki ochrony osobistej stosowane w produkcji cukierniczej i ciastkarskiej;
- 3.4. wskazywać zagrożenia występujące podczas obsługi maszyn, urządzeń i narzędzi do wytwarzania wyrobów cukierniczych i ciastkarskich;
- 3.5. wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku przy pracy;
- 3.6. wykazać się znajomością profilaktyki wypadków przy pracy oraz umiejętnością wypełniania karty wypadku przy pracy.

Zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Kandydat na mistrza powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika i pracodawcy, bezrobotnego i klienta;
- 1.4. wykazać się umiejętnością samodzielnego podejmowania decyzji;
- 1.5. korzystać z podstawowych wiadomości dotyczących gospodarki rynkowej.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy;
- 2.4. wypełniać prawidłowo deklaracje podatkowe, druki rejestracyjne i ZUS;
- 2.5. znać warunki szkolenia uczniów w rzemiośle.

Podstawy psychologii i pedagogiki oraz metodyka nauczania

Kandydat na mistrza powinien posiadać wiadomości i rozumieć procesy a w szczególności:

1. Wyjaśniać i oceniać sytuacje stosując się do opisu zagadnień i problemów w obszarze:

- 1.1. psychologii osobowości:
 - 1.1.1. rozumieć rozwój psychiczny człowieka i czynniki na niego wpływające oraz cechy psychiczne osobowości i jej składniki;

- charakter i jego cechy, zdolności i uzdolnienia;
 - zainteresowania i skłonności;
 - temperament i jego rodzaje.
- 1.1.2. znać podejście psychologiczne do uczenia się i procesów poznawczych:
 - przetwarzanie informacji – rodzaje pamięci;
 - czynniki indywidualne wpływające na motywację nauczania;
 - czynniki związane z organizacją nauczania.
 - 1.1.3. znać sposoby postępowania i reagowania w sytuacjach trudnych:
 - stres i frustracja;
 - typy sytuacji trudnych;
 - reakcje na sytuacje trudne.
 - 1.2. psychologii rozwojowej i wychowawczej:
 - 1.2.1. posiadać wiedzę nt. okresów rozwojowych;
 - 1.2.2. brać pod uwagę czynniki rozwojowe.
 - 1.3. psychologii pracy:
 - 1.3.1. określać wzajemny wpływ i oddziaływanie w układzie człowiek – praca;
 - 1.3.2. znać etapy dostosowania człowieka do pracy:
 - wprowadzenie do pracy;
 - szkolenie zawodowe i doskonalenie.
- 2. Stosować się do zasad pedagogiki – dydaktyki i metodyki nauczania:**
- 2.1. określać cele nauczania w procesie praktycznej nauki zawodu;
 - 2.2. znać kryteria doboru metod nauczania;
 - 2.3. umieć posługiwać się programem nauczania;
 - 2.4. znać zasady nauczania oraz kontroli i oceny pracy ucznia;
 - 2.5. stosować odpowiednie środki dydaktyczne w procesie kształcenia;
 - 2.6. planować nauczanie wg podstawy programowej kształcenia w zawodzie;
 - 2.7. stosować się do standardów wymagań będących podstawą do przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie;
 - 2.8. dobierać ogniwa i formy organizacyjne pracy dydaktyczno – wychowawczej w kształceniu zawodowym;
 - 2.9. prowadzić dokumentację pedagogiczną w zakładzie szkolącym uczniów.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematami:

1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu ciastkarskiego.
2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego.
3. Wykonanie elewacji z karmelu, dragantu lub czekolady.

Kandydat powinien umieć:

1. 1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:

- 1.1. sporządzić plan działania;
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze;
- 1.4. dobrać odpowiednią kolorystykę dla planowanych elewacji i ornamentów;
- 1.5. zaprojektować estetyczne ułożenia ciast i ciastek na tacach, paterach itp.

2. Organizować stanowisko pracy:

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej;
- 2.4. przygotować instrukcję techniczno – ruchową dla maszyn i urządzeń wykorzystywanych dla określonego zadania;
- 2.5. przygotować instrukcję BHP dla danego stanowiska pracy.

3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematami:

3.1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu cukierków:

- 3.1.1. przygotować maszyny i urządzenia do pracy;
- 3.1.2. pobrać, odmierzyć i dozować surowce;
- 3.1.3. gotować półprodukty i odczytywać wskazania urządzeń kontrolno –
- 3.1.4. pomiarowych i interpretować wyniki;
- 3.1.5. chłodzić i doprawiać półprodukty substancjami dodatkowymi na stołach
- 3.1.6. zimnych;
- 3.1.7. przygotować półprodukty do formowania wybranego sortymentu cukierków
- 3.1.8. przy użyciu wybranego urządzenia;
- 3.1.9. dokonać oceny jakości wytworzonego półproduktu;
- 3.1.10. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć
- 3.1.11. materiały, zagospodarować odpady.

3.2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego

- 3.2.1. pobrać i odważyć surowce potrzebne do wykonania zadania;
- 3.2.2. przygotować maszyny i urządzenia oraz drobny sprzęt;
- 3.2.3. łączyć surowce i przestrzegać parametrów procesu technologicznego;
- 3.2.4. formować wyroby;
- 3.2.5. prowadzić proces wypieku;
- 3.2.6. dekorować wyrób gotowy;
- 3.2.7. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć
- 3.2.8. materiały, zagospodarować odpady.

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

- 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
- 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematami:

1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu cukierków

Pomieszczenie do produkcji wyrobów karmelarskich. Maszyny i urządzenia: aparat wyparny, zagniatarka, stół chłodzący. Sprzęt i urządzenia: sita o różnej średnicy oczek, wagi, cylindry miarowe, przecinarka. Surowce: cukier, woda, syrop ziemniaczany zgodnie z warunkami zadania. Materiały pomocnicze: receptury. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego

Pomieszczenie do produkcji ciast. Maszyny i urządzenia: stół roboczy, piec, miesiarko-ubijarka, lodówka, kuchnia gazowa. Narzędzia i sprzęt pomocniczy: waga, sita, tasaki, noże, formy, wycinarki, walki, różgi, miski, skrobki, pędzle, garnki, tace, tulejki, worki. Materiały: papier, papilotki, serwetki. Surowce: mąka, margaryna, jaja, mleko, woda, środki spulchniające, substancje smakowo-zapachowe. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.