

Standard wymagań – egzamin mistrzowski

dla zawodu
PIEKARZ

Kod z klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy	Kod z klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego
741203	-

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
 - podstawy psychologii i pedagogiki
 - metodyka nauczania
2. część ustna polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:
 - technologia
 - maszynoznawstwo
 - materiałoznawstwo

Zadania do etapu praktycznego i pytania do etapu teoretycznego przygotowywane są na podstawie standardu wymagań ustalonego przez Związek Rzemiosła Polskiego
(Ustawa o rzemiośle z dnia 22 marca 1989 r.

tekst jednolity: Dz. U. z 2002r Nr 112, poz. 979, z późn. zm. Dz. U. z 2003 Nr 137, poz. 1304)

Zawód: piekarz

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

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji 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 do żywności i materiały pomocnicze do produkcji piekarskiej;
 - 1.2. rozróżniać półprodukty i wyroby piekarskie;
 - 1.3. określać przydatność surowców do produkcji piekarskiej na podstawie oceny organoleptycznej;
 - 1.4. ustalać sposoby przygotowania surowców do produkcji piekarskiej;
 - 1.5. rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów piekarskich w zależności od ich asortymentu;
 - 1.6. oceniać jakość półproduktów i wyrobów piekarskich na podstawie badań organoleptycznych;
 - 1.7. rozróżniać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt piekarski do produkcji piekarskiej;
 - 1.8. rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i końcowej oraz przechowywania produktów piekarskich;
 - 1.9. wskazywać warunki przechowywania surowców do produkcji piekarskiej oraz wyrobów piekarskich;
 - 1.10. stosować pojęcia, określenia, sformułowania z zakresu przetwórstwa spożywczego z uwzględnieniem produkcji piekarskiej.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. dobierać surowce i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów piekarskich na podstawie receptury i zamówienia;
 - 2.2. określać wydajność pieczywa na podstawie receptury piekarskiej dla określonej masy jednostkowej;
 - 2.3. interpretować schematy fermentacyjne;
 - 2.4. obliczać ilość surowców i materiałów pomocniczych dla podanych asortymentów wyrobów piekarskich na podstawie receptur;
 - 2.5. dobierać metodę produkcji ciasta;
 - 2.6. ustalać kolejność operacji i procesów technologicznych oraz podstawowe parametry technologiczne;
 - 2.7. dobierać parametry rozrostu wstępnego i końcowego oraz wypieku dla różnych asortymentów wyrobów piekarskich;
 - 2.8. dobierać sposób wypieku i jego parametry w zależności od rodzaju wyrobu piekarskiego;
 - 2.9. dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do produkcji określonego asortymentu wyrobów piekarskich;
 - 2.10. obliczać i analizować ubytek wypiekowy i magazynowy;
 - 2.11. rozpoznawać wady wyrobów piekarskich i wskazywać sposoby zapobiegania im;
 - 2.12. przeprowadzać ocenę organoleptyczną wypieczonych wyrobów piekarskich;
 - 2.13. określać wartość odżywczą wyrobów piekarskich na podstawie receptury.
- 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 piekarskich;
- 3.2. wskazywać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz środowiska naturalnego występujące na stanowiskach pracy w zakładzie piekarskim;
- 3.3. określać rolę drobnoustrojów, znaczenie higieny i kontroli jakości w produkcji piekarskiej;
- 3.4. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązujące na stanowiskach pracy w zakładzie piekarskim;
- 3.5. dobierać środki ochrony osobistej w zależności od rodzaju prac;
- 3.6. wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w 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, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

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.

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.

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

1. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta według określonego asortymentu pieczywa.
2. Przeprowadzenie wypieku ciasta stosownie do określonego asortymentu pieczywa.

Kandydat na mistrza powinien umieć:

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.

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.

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

3.1. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta według określonego asortymentu pieczywa:

- 3.1.1. przygotować i dozować surowce do produkcji ciasta;
- 3.1.2. miesić ciasto;
- 3.1.3. kontrolować przebieg fermentacji ciasta i ocenić stopień dojrzałości ciasta;
- 3.1.4. dzielić i formować ciasto;
- 3.1.5. obsługiwać maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, wytwarzania ciasta i kształtowania;
- 3.1.6. kształtować różne asortymenty pieczywa;

- 3.1.7. wykonywać pomocnicze zabiegi technologiczne w czasie sporządzania i fermentacji ciasta;
- 3.1.8. kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki;
- 3.1.9. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 3.1.10. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.1.11. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić maszyny, narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.

3.2. Przeprowadzenie wypieku ciasta stosownie do określonego asortymentu pieczywa:

- 3.2.1. regulować temperaturę i wilgotność podczas rozrostu końcowego ciasta;
- 3.2.2. oceniać stopień rozrostu ciasta;
- 3.2.3. przygotować ciasto do wypieku;
- 3.2.4. ustalić parametry wypieku;
- 3.2.5. zasadzać ciasto do komory wypiekowej;
- 3.2.6. zaparować komorę wypiekową;
- 3.2.7. kontrolować przebieg wypieku i wykonywać operacje pomocnicze (nakłuwanie, przemieszczanie lub przesadzanie);
- 3.2.8. określić czas zakończenia procesu wypieku;
- 3.2.9. wysadzać pieczywo z komory wypiekowej pieca;
- 3.2.10. przekazywać pieczywo do dalszego procesu produkcyjnego lub do ekspedycji;
- 3.2.11. kontrolować na bieżąco jakość prac i usuwać usterki;
- 3.2.12. utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy;
- 3.2.13. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.2.14. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć 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. Sporządzenie ciasta wskazaną metodą oraz uformowanie ciasta według określonego asortymentu pieczywa

Piekarnia typu rzemieślniczego. Sprzęt i urządzenia piekarskie: wagi (dziesiętna i szalkowa lub uchylna), przesiewacz, dozator-mieszacz wody, palnik gazowy lub elektryczny, miesiarka z dzieżami (3 sztuki), dzielarka, zaokrąglarka, dzielarko-zaokrąglarka, rogalikarka, wózki rozrostowe (3 sztuki), blachy arkuszowe, deski garownicze, koszyczki i foremki, drobny sprzęt piekarski (skrobki, noże, miski, garnki, szczotki do zwilżania kęsów), termometr, higrometr, sprzęt do utrzymania czystości. Surowce: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, cukier i/lub inne środki słodzące, tłuszcz, jaja, mleko i jego przetwory, dodatki do ciast, nasiona dekoracyjne, środki do zwilżania kęsów, olej do smarowania form. Materiały pomocnicze: środki czystości. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

2. Przeprowadzenie wypieku ciasta stosownie do określonego asortymentu pieczywa

Piekarnia typu rzemieślniczego. Sprzęt i urządzenia piekarskie: waga (szalkowa lub uchylna), wózki rozrostowe (3 sztuki), deski rozrostowe, koszyczki, formy, blachy, drobny sprzęt piekarski (szpilki piekarskie, noże, garnki, szczotki do zwilżania kęsów), łopaty piekarskie, aparat nasadowy, termometr, higrometr, sprzęt do utrzymania czystości. Surowce i półprodukty: kęsy ciasta pszennego, żytniego i mieszanego, środki do zwilżania kęsów ciasta. Materiały pomocnicze: środki czystości. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

