

Standard wymagań- egzamin czeladniczy

dla zawodu
CUKIERNIK

Kod z klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy	Kod z klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego
741201	741[01]

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
2. w części ustnej kandydat odpowiada na pytania z zakresu następujących tematów:
 - technologii
 - maszynoznawstwa
 - materiałoznawstwa

Zadania do etapu praktycznego i pytania do etapu praktycznego przygotowywane są na podstawie standardu wymagań ustalonego 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)

Zawód: cukiernik

I. Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Kandydat 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 sortymentu.
- 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.
- 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.

Zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Kandydat 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.

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

1. Przygotowanie określonego półproduktu do formowania wskazanego sortymentu cukierków.
2. Wytwarzanie określonego asortymentu wyrobu ciastkarskiego.

Kandydat 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. 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-pomiarowych i interpretować wyniki;
- 3.1.4. chłodzić i doprawiać półprodukty substancjami dodatkowymi na stołach zimnych;
- 3.1.5. przygotować półprodukty do formowania wybranego sortymentu cukierków przy użyciu wybranego urządzenia;
- 3.1.6. dokonać oceny jakości wytworzonego półproduktu;
- 3.1.7. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć 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 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, przeciągarka. 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, wycinaki, wałki, 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.