

Założenia programowe

stworzone przez Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu w porozumieniu z Komisją Egzaminacyjną w zawodzie „piekarz” na podstawie „Standardów wymagań” Związku Rzemiosła Polskiego z 2004 r. oraz „Podstaw programowych kształcenia” Ministerstwa Edukacji Narodowej z 2004 r.

dla zawodu:

PIEKARZ

W wyniku kształcenia w zakładzie rzemieślniczym absolwent powinien:

I. Z zakresu teorii:

1. stosować pojęcia, określenia i sformułowania z zakresu przetwórstwa spożywczego z uwzględnieniem produkcji piekarskiej;
2. rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji piekarskiej;
3. rozróżniać półprodukty i wyroby piekarskie;
4. określać przydatność surowców do produkcji piekarskiej na podstawie oceny organoleptycznej;
5. ustalać sposoby przygotowania surowców do produkcji piekarskiej;
6. rozróżniać etapy procesu produkcji wyrobów piekarskich w zależności od ich asortymentu;
7. oceniać jakość półproduktów i wyrobów piekarskich na podstawie badań organoleptycznych;
8. rozróżniać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt piekarski do produkcji piekarskiej;
9. rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania produktów piekarskich;
10. wskazywać warunki przechowywania surowców do produkcji piekarskiej oraz wyrobów piekarskich;
11. analizować zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów, i ustalać krytyczne punkty kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP) w procesach produkcji, prowadzonych w zakładzie piekarskim;
12. prowadzić procesy technologiczne z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice –GMP) i dobrej praktyki higienicznej (Good Hygiene Practice - GHP).

II. Z zakresu praktyki:

1. organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii oraz planować pracę na poszczególnych stanowiskach w zakładzie piekarskim;

2. dobierać surowce i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów piekarskich na podstawie receptury i zamówienia;
3. sporządzać półprodukty piekarskie;
4. określać wydajność pieczywa na podstawie receptury piekarskiej dla określonej masy jednostkowej;
5. interpretować schematy fermentacyjne;
6. obliczać ilość surowców i materiałów pomocniczych dla podanych asortymentów wyrobów piekarskich na podstawie receptur;
7. dobierać metodę produkcji ciasta;
8. ustalać kolejność operacji i procesów technologicznych oraz podstawowe parametry technologiczne;
9. wypiekać pieczywo;
10. dobierać parametry rozrostu wstępnego i końcowego oraz wypieku dla różnych asortymentów wyrobów piekarskich;
11. dobierać sposób wypieku i jego parametry w zależności od rodzaju wyrobu piekarskiego;
12. dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do produkcji określonego asortymentu wyrobów piekarskich;
13. posługiwać się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w produkcji piekarskiej;
14. wykonywać czynności po wypieku;
15. obliczać i analizować ubytek wypiekowy i magazynowy;
16. rozpoznawać wady wyrobów piekarskich i wskazywać sposoby zapobiegania im;
17. przeprowadzać ocenę organoleptyczną wypieczonych wyrobów piekarskich;
18. określać wartość odżywczą wyrobów piekarskich na podstawie receptury.

III. Ponadto:

1. stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwporażeniowej, przeciwpożarowej i ochrony środowiska przy eksploatacji, pomiarach, montażu, naprawie oraz konserwacji instalacji, maszyn i urządzeń elektrycznych;
2. sprawnie komunikować się;
3. wyszukiwać i przetwarzać informacje;
4. korzystać z literatury oraz innych źródeł wiedzy fachowej w celu stałego aktualizowania swojej wiedzy oraz umiejętności;
5. korzystać ze źródeł wiedzy ekonomicznej i prawnej;
6. znać podstawowe wiadomości z zakresu prawa pracy, prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem oraz dokumentacji działalności gospodarczej;
7. znać możliwości podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych.