

Warszawa, dnia 9 października 2018 r.

Poz. 950

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 14 września 2018 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Cukiernik – dyplom mistrzowski”
do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji**

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2017 r. poz. 986 i 1475 oraz z 2018 r. poz. 650 i 1669) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji rynkowej „Cukiernik – dyplom mistrzowski” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Ardanowski*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2018 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1250).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 14 września 2018 r. (poz. 950)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI RYNKOWEJ „CUKIERNIK – DYPLOM MISTRZOWSKI” DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

CUKIERNIK – DYPLOM MISTRZOWSKI

2. Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Dyplom mistrzowski

3. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji rynkowej

Bezterminowy

4. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji rynkowej

5 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

5. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji rynkowej

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Cukiernik – dyplom mistrzowski” jest gotowa do samodzielnego wykonywania wyrobów cukierniczych wymagających łączenia różnych składników. W sposób nieszablonowy wiąże ingrediencje tak, aby uzyskać nowy,

niepowtarzalny smak. Tworzy autorskie receptury. Doradza klientom tradycyjną bądź tworzy własną recepturę wyrobów cukierniczych. Projektuje własne dekoracje wyrobów cukierniczych oraz realizuje pomysły klienta. Tworzy produkty i dekoracje w odpowiedzi na specyficzne oczekiwania klientów, np. z czekolady, marcepanu, dragantu, karmelu i rzeźbionych owoców. Wskazuje sposoby przechowywania i przewożenia wyrobów cukierniczych. Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Cukiernik – dyplom mistrzowski” jest przygotowana do samodzielnego wykonywania zadań zawodowych oraz prowadzenia działalności gospodarczej, w tym stosowania odpowiednich przepisów prawa, planowania i wdrażania działań marketingowych, wdrażania usprawnień technicznych i organizacyjnych, a także prowadzenia dokumentacji tej działalności. Odpowiada za podlegający mu personel i za organizację pracy w zespole, tj. przede wszystkim planuje i nadzoruje pracę zespołu oraz ocenia jakość zadań wykonywanych przez poszczególnych pracowników. Dbą o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Osoba posiadająca tę kwalifikację jest także przygotowana do udzielania instruktażu i doradztwa związanego z doskonaleniem zawodowym współpracowników. Stosuje różnicowane metody nauczania na bazie podstawy programowej, programów nauczania w zawodzie oraz uczenia w procesie pracy.

Zestaw 1. Organizowanie i nadzorowanie produkcji wyrobów cukierniczych	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Kontroluje przebieg procesów produkcji wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> – identyfikuje procesy produkcji wyrobów cukierniczych; – posługuje się dokumentacją technologiczną i normami w produkcji wyrobów cukierniczych; – monitoruje przebieg produkcji wyrobów cukierniczych pod kątem zgodności z systemami zapewnienia jakości; – podejmuje działania korygujące nieprawidłowy przebieg procesów produkcji wyrobów cukierniczych; – wykonuje badania organoleptyczne żywności i interpretuje ich wyniki; – szacuje zużycie surowców, półproduktów, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych; – określa wydajność produkcji wyrobów spożywczych.

Planuje proces produkcji wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - ustala harmonogramy pracy podczas produkcji wyrobów cukierniczych; - wskazuje etapy produkcji wyrobów cukierniczych; - określa surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji poszczególnych wyrobów cukierniczych; - wskazuje techniki i sposoby stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych; - klasyfikuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne; - planuje zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych; - dobiera środki transportu wewnętrznego i zewnętrznego; - kalkuluje cenę gotowych wyrobów cukierniczych.
--	--

Zestaw 2. Wytwarzanie wyrobów cukierniczych	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Planuje wykonanie wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - wskazuje etapy wykonywania wyrobów cukierniczych (wywiad z klientem, szacunek kosztu i czasu wykonania usługi, dobór surowców oraz kolejność wytwarzania poszczególnych półproduktów); - określa surowce, narzędzia do wykonania produktu cukierniczego zgodnie z recepturą; - charakteryzuje wybór surowców z uwzględnieniem zamówienia i zewnętrznych uwarunkowań (sezonowość, transport, przydatność do spożycia i inne); - omawia sposoby i techniki do wykonania produktów cukierniczych; - dobiera maszyny i urządzenia, drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych oraz określa zasady ich funkcjonowania;

	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera surowce z uwzględnieniem zamówienia i zewnętrznych uwarunkowań (sezonowość, transport, terminowość produktów i inne); - sporządza szkice wyrobów cukierniczych (z opisem zalecanych surowców).
Wykonuje wyroby cukiernicze	<ul style="list-style-type: none"> - organizuje miejsce pracy, uwzględniając kolejność zaplanowanych czynności; - przygotowuje surowce, dodatki, materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych; - dobiera technikę wykonania wybranych produktów cukierniczych; - obsługuje maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowane w procesie produkcyjnym wyrobów cukierniczych; - przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego; - sporządza i weryfikuje jakość zrealizowanego produktu względem receptury; - odnosi się do wykonanych wyrobów cukierniczych, uwzględniając możliwości jego modyfikacji.

Zestaw 3. Dekorowanie wyrobów cukierniczych	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Planuje dekorację	<ul style="list-style-type: none"> - określa rodzaje dekoracji; - dokonuje oceny możliwości zastosowania dekoracji; - omawia metody dekorowania różnych wyrobów cukierniczych zgodnie z kanonem lub potrzebami klienta; - określa surowce, narzędzia, sposób i technikę do wykonania dekoracji; - przygotowuje szkic dekoracji (z opisem zalecanych surowców).

Wykonuje dekoracje	<ul style="list-style-type: none"> - wskazuje etapy i najczęściej popełniane błędy podczas wykonywania dekoracji; - wykonuje poszczególne czynności zgodnie z planem i techniką; - dobiera surowce, narzędzia, drobny sprzęt (np. zdobniki, worki do szprycowania) i maszyny zgodnie z planem; - wskazuje metody kamuflowania i korygowania niedoskonałości wyrobu; - odnosi się do wykonanej dekoracji, uwzględniając możliwości jej modyfikacji.
--------------------	---

Zestaw 4. Magazynowanie i dystrybuowanie surowców i wyrobów cukierniczych	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Dobiera metodę przechowywania surowców i wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia rodzaje magazynów przeznaczonych do przechowywania określonych produktów; - wskazuje zasady przechowywania materiałów, półproduktów i gotowych wyrobów; - wskazuje urządzenia i aparaturę kontrolno-pomiarową do przechowywania w magazynie; - określa sposoby segregacji produktów i wyrobów cukierniczych.
Przechowuje surowce i wyroby cukiernicze oraz przygotowuje je do ekspedycji	<ul style="list-style-type: none"> - wypełnia dokumentację magazynową; - posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców cukierniczych; - rozmieszcza surowce i wyroby cukiernicze zgodnie z zasadami segregacji; - wskazuje sposoby ekspedycji wyrobów cukierniczych.
Przygotowuje do dystrybucji dany wyrób	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych; - obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych; - dobiera transport przystosowany do ekspedycji danego wyrobu.

Zestaw 5. Prowadzenie działań związanych z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Nadzoruje przestrzeganie zasad BHP oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią stosowane podczas wykonywanych zadań zawodowych; – objaśnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce; – omawia prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie BHP; – wskazuje przykładowe zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z niewłaściwym wykonywaniem zadań zawodowych oraz z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy; – omawia skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka; – organizuje stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; – organizuje proces technologiczny zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; – wyjaśnia zasady stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych; – wskazuje zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.
Stosuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej; – omawia przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego w zakresie wykonywanych zadań zawodowych;

<ul style="list-style-type: none"> - wskazuje przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży związanej z wykonywanymi zadaniami zawodowymi oraz omawia powiązania między nimi; - wskazuje metody analizy skuteczności działań prowadzonych przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży; - uzasadnia znaczenie inicjowania wspólnych przedsięwzięć z różnymi przedsiębiorstwami z branży; - wyjaśnia zasady przygotowywania dokumentacji niezbędnej do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej i ilustruje je przykładami; - wyjaśnia zasady prowadzenia korespondencji związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej i ilustruje je przykładami; - wskazuje urządzenia biurowe oraz programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej; - uzasadnia znaczenie podejmowania działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej; - objaśnia zależności w kosztach i przychodach prowadzonej działalności gospodarczej; - charakteryzuje sposoby monitorowania stanu zasobów materialnych (materiałów i urządzeń) oraz zasobów personalnych niezbędnych do wykonania produktów i świadczenia usług. 	
--	--

Zestaw 6. Organizowanie pracy w zespole i doskonalenie zawodowe współpracowników	
Poszczególne efekty uczenia się	<p>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia zagadnienia z obszaru psychologii i pedagogiki dotyczące uczenia się w procesie pracy, w tym motywowania współpracowników i uczniów do nauki oraz rozwiązywania problemów dydaktycznych i interpersonalnych; - określa cele kształcenia w procesie praktycznej nauki zawodu zgodnie z podstawą programową i programem nauczania;

	<ul style="list-style-type: none"> - określa zakres doskonalenia zawodowego; - omawia zasady doboru metod nauczania do treści nauczania; - dobiera środki dydaktyczne do treści nauczania; - omawia możliwe do zastosowania narzędzia dydaktycznego oraz kryteria oceniania uczącego się; - wyjaśnia zasady prowadzenia dokumentacji niezbędnej do szkolenia zawodowego.
Organizuje pracę zespołu	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnia znaczenie planowania i nadzorowania pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań, odwołując się do własnych doświadczeń; - omawia zasady doboru osób do wykonania przydzielonych zadań; - podaje przykłady właściwego i niewłaściwego kierowania wykonywaniem przydzielonych zadań; - omawia role osoby organizującej pracę w zespole (takie jak ocena jakości wykonania przydzielonych zadań, dążenie do poprawy warunków i jakości pracy); - wyjaśnia zasady komunikowania się ze współpracownikami oraz uzasadnia znaczenie przestrzegania zasad kultury i etyki.

6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Wymagania dotyczące metod stosowanych w walidacji

Weryfikacja efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji rynkowej jest przeprowadzana w dwóch etapach. Etap praktyczny polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności ujęte w zestawach efektów uczenia się 01–06. Etap teoretyczny (składający się z części pisemnej i ustnej) polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania sprawdzające umiejętności określone we wszystkich zestawach efektów uczenia się.

Zasoby kadrowe

Wymagania dotyczące zasobów kadrowych.

W skład komisji przeprowadzającej egzamin mistrzowski wchodzi co najmniej pięć osób: przewodniczący komisji lub jego zastępca, co najmniej trzech członków komisji oraz sekretarz, który sprawuje obsługę administracyjno-biurową komisji egzaminacyjnej i nie uczestniczy w przeprowadzaniu egzaminu oraz ocenianiu i ustalaniu jego wyniku. Przewodniczący komisji i jego zastępcy posiadają wykształcenie wyższe oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, którego dotyczy egzamin. W przypadku braku możliwości powołania przewodniczącego komisji lub zastępcy, którzy posiadaliby wykształcenie wyższe oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, w szczególności w przypadku egzaminu przeprowadzanego w zawodzie unikatowym, przewodniczący komisji lub zastępcy przewodniczącego komisji posiadają:

- 1) wykształcenie średnie lub średnie branżowe i tytuł mistrza w zawodzie, którego dotyczy egzamin, lub w zawodzie wchodzącym w zakres tego zawodu oraz co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu, którego dotyczy egzamin, lub zawodu wchodzącego w zakres tego zawodu, po uzyskaniu tytułu mistrza, albo
- 2) wykształcenie średnie lub średnie branżowe i tytuł technika w zawodzie, którego dotyczy egzamin, lub w zawodzie wchodzącym w zakres tego zawodu, po uzyskaniu tytułu technika, albo
- 3) wykształcenie zasadnicze zawodowe lub zasadnicze branżowe i tytuł mistrza w zawodzie unikatowym, którego dotyczy egzamin, oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu po uzyskaniu tytułu mistrza.

Członkowie komisji posiadają:

- 1) wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe lub zasadnicze branżowe i tytuł mistrza w zawodzie, którego dotyczy egzamin, lub w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu oraz co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu, którego dotyczy egzamin, lub zawodu wchodzącego w zakres tego zawodu, po uzyskaniu tytułu mistrza, albo
- 2) wykształcenie co najmniej średnie lub średnie branżowe i tytuł technika w zawodzie, którego dotyczy egzamin, lub w zawodzie wchodzącym w zakres tego zawodu oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, którego dotyczy egzamin, lub zawodu wchodzącego w zakres tego zawodu, po uzyskaniu tytułu technika.

Przewodniczący komisji, jego zastępcy oraz członkowie komisji posiadają przygotowanie pedagogiczne wymagane od nauczycieli, określone w przepisach wydanych na podstawie art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 26 stycznia 1982 r. – Karta Nauczyciela (Dz. U. z 2018 r. poz. 967), lub ukończyły kurs pedagogiczny wymagany od instruktorów praktycznej nauki zawodu, o którym mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 120 ust. 4 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.). Przewodniczącym komisji, zastępcami przewodniczącego komisji oraz członkami komisji mogą być także osoby, które są wpisane do ewidencji egzaminatorów, o której mowa w art. 9c ust. 3 i 4 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2018 r. poz. 1457, z późn. zm.), w zakresie przeprowadzania egzaminu potwierdzającego zawodowe lub egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. Sekretarze komisji są wyznaczeni spośród pracowników organizacji samorządu gospodarczego rzemiosła, posiadających minimum wykształcenie średnie i minimum 2-letni staż pracy w organizacji samorządu gospodarczego rzemiosła. Osoby wchodzące w skład komisji są obowiązane ukończyć szkolenie zorganizowane przez izbę rzemieślniczą.

Do egzaminu mistrzowskiego może być dopuszczona osoba, która posiada:

- 1) świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe oraz tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie, w którym zdaje egzamin, a także:
 - a) co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego albo
 - b) co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, łącznie przed i po uzyskaniu tytułu zawodowego, lub
- 2) świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe oraz co najmniej 6-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, w ramach samodzielnie prowadzonej działalności gospodarczej, lub
- 3) świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe oraz tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego, lub
- 4) świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub średnie branżowe oraz tytuł mistrza w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu mistrza, lub

- 5) świadectwo ukończenia szkoły dającej wykształcenie średnie lub szkół kształcących w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz tytuł zawodowy w zakresie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej 2-letni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego, lub
- 6) dyplom ukończenia szkoły wyższej na kierunku lub w specjalności w zakresie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego.

Sposób prowadzenia walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego prowadzenia walidacji

Weryfikacja efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji jest przeprowadzana w dwóch etapach:

1. Etap praktyczny polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności ujęte w zestawach efektów uczenia się 01–06. Etap praktyczny przeprowadza się u pracodawców lub w warsztatach szkoleniowych, posiadających warunki organizacyjne i techniczne niezbędne do wykonania zadań egzaminacyjnych. Czas etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 minut i nie dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu 3 dni.

Warunki organizacyjne i materialne niezbędne do przeprowadzenia egzaminu praktycznego – pracownia cukiernicza z wydzielonymi pomieszczeniami lub stanowiskami pracy: przygotowalnia, pracownia, garownia, piecownia i deserownia – wyposażone w odpowiednie surowce, maszyny, drobny sprzęt i urządzenia, stoły produkcyjne i sztalugi.

2. Etap teoretyczny (składający się z części pisemnej i ustnej) polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania sprawdzające umiejętności określone we wszystkich zestawach efektów uczenia się. Czas części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut. Czas części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

7. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji rynkowej

Nie rzadziej niż raz na 10 lat