

Warszawa, dnia 23 października 2020 r.

Poz. 997

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 5 października 2020 r.

w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Piekarz – 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 2020 r. poz. 226) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji rynkowej „Piekarz – 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 18 listopada 2019 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 2258).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 5 października 2020 r. (poz. 997)

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

1. Nazwa kwalifikacji rynkowej

PIEKARZ – 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 „Piekarz – dyplom mistrzowski” jest gotowa do samodzielnego wykonywania wyrobów piekarskich. Posiada szeroką wiedzę piekarską, w tym o procesach zachodzących w trakcie miesienia, fermentacji i pieczenia wyrobów piekarskich. Na bazie wiedzy piekarskiej i własnego doświadczenia tworzy autorskie receptury. Posługuje się zarówno tradycyjnym jak i nowoczesnym sprzętem piekarskim. Planuje wykonanie wyrobów piekarskich, w tym wykonuje nieszablonowe okolicznościowe zamówienia. Nadzoruje i kontroluje przebieg procesów piekarskich oraz w razie konieczności koryguje błędy współpracowników. W swojej pracy kieruje się zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz GMP (ang. Good Manufacturing Practice). Jest przygotowana do kontrolowania krytycznych punktów kontroli i wdrażania działań korygujących, zgodnie z wdrożonymi w firmie systemami zapewnienia jakości. Osoba posiadająca kwalifikację „Piekarz – 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, prowadzenia dokumentacji firmy. Odpowiada za członków zespołu 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.

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 5 października 2020 r. (poz. 997)

Zestaw 1. Charakteryzowanie zagadnień związanych z wykonywaniem wyrobów piekarskich	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Omawia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych; – rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie bezpieczeństwa żywności w Polsce.	– omawia przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych; – rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie bezpieczeństwa żywności w Polsce.
Identyfikuje grupy wyrobów piekarskich	– omawia różnice między surowcem, półproduktem i produktem; – omawia grupy wyrobów piekarskich; – klasyfikuje wyroby piekarskie pod względem zastosowanych surowców i technologii wytwarzania.
Identyfikuje surowce potrzebne do wykonania wyrobów piekarskich	– omawia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w piekarstwie; – omawia zastosowanie surowców piekarskich w zależności od ich właściwości fizykochemicznych; – omawia sposób oceny surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich metodą organoleptyczną; – omawia zasady przechowywania surowców zgodnie z zachowaniem terminów przydatności do spożycia; – określa wartość odżywczą surowców i produktów piekarskich.
Identyfikuje maszyny i urządzenia wykorzystywane w piekarstwie	– omawia działanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich; – charakteryzuje części oraz zespoły maszyn i urządzeń; – interpretuje rysunki techniczne, schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich; – omawia instalacje techniczne stosowane w piekarniach; – charakteryzuje aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w piekarstwie.
Identyfikuje sposoby wykonywania wyrobów piekarskich	– charakteryzuje sposoby prowadzenia ciast pszennych, żytnich i mieszanych; – wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych; – charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów piekarskich; – charakteryzuje proces wypieku wyrobów piekarskich.
Identyfikuje metody utrwalania żywności	– określa wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych; – charakteryzuje metody przedłużania trwałości wyrobów piekarskich.
Identyfikuje zasady konfekcjonowania wyrobów piekarskich	– charakteryzuje zasady konfekcjonowania wyrobów piekarskich; – omawia maszyny i sprzęt pomocniczy stosowane podczas konfekcjonowania wyrobów piekarskich; – omawia materiały używane do konfekcjonowania wyrobów piekarskich.
Charakteryzuje magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich	– określa parametry przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich; – omawia procedury stosowania podczas przyjmowania towarów do magazynu; – omawia zasady rozmieszczenia surowców w magazynie zgodnie z zasadami np. segregacji, BHP, terminu przydatności do spożycia; – omawia zasady ekspedycji i dystrybucji wyrobów piekarskich; – omawia zasady prowadzenia dokumentacji magazynowej.

Zestaw 2. Planowanie wykonywania wyrobów piekarskich – tradycyjnych, okolicznościowych i według autorskiej receptury	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Dobiera surowce i maszyny do wykonywania wyrobów piekarskich	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera surowce i dodatki do żywności do produkcji ciast przeznaczonych na wyroby piekarskie; – dobiera maszyny i urządzenia, narzędzia oraz materiały pomocnicze; – przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciast przeznaczonych na wyroby piekarskie.
Dobiera metodę produkcji wyrobów piekarskich	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera metody wytwarzania ciast na wyroby piekarskie; – planuje zabiegi technologiczne związane z wytwarzaniem wyrobów piekarskich; – ustala parametry technologiczne produkcji wyrobów piekarskich; – określa rodzaje dekoracji wyrobów okolicznościowych; – posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną; – organizuje stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
Proponuje autorskie receptury wyrobów piekarskich	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje prozdrowotne znaczenie wyrobów piekarskich; – omawia kierunki rozwoju wyrobów piekarskich w aspekcie odżywczym, zdrowotnym i smakowym; – planuje wytworzenie autorskich wyrobów piekarskich odpowiadających na potrzeby konsumentów.

Zestaw 3. Wykonywanie wyrobów piekarskich – tradycyjnych, okolicznościowych i według autorskiej receptury	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Wykonuje ciasta na wyroby piekarskie	<ul style="list-style-type: none"> – odważa i przygotowuje surowce; – sporządza ciasta na wyroby piekarskie; – dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich, np. stopień rozrostu ciasta, stopień wymieszenia; – dzieli i kształtuje ciasta; – wykonuje czynności związane z procesem fermentacji ciast; – obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, sporządzania, dzielenia, formowania, rozrostu ciast; – modyfikuje tradycyjny proces wykonywania ciasta na wyroby piekarskie w celu wdrożenia autorskiej receptury.

<p>Wypieka wyroby piekarskie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wykonuje czynności przygotowawcze przed włożeniem wyrobów do pieca, np. nacinanie, smarowanie; - ustawia i kontroluje parametry wypieku wyrobów piekarskich; - określa czynności związane z wypiekiem wyrobów piekarskich, uwzględniając rodzaj pieca; - wypieka wyroby piekarskie z uwzględnieniem specyfiki opiekania wyrobów okolicznościowych; - w uzasadnionych przypadkach modyfikuje tradycyjny proces wypiekania wyrobów piekarskich wykonanych według autorskiej receptury; - posługuje się dokumentacją technologiczną w produkcji wyrobów piekarskich.
<p>Dekoruje okolicznościowe wyroby piekarskie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera rodzaj dekoracji, uwzględniając tematykę i przeznaczenie wyrobu okolicznościowego; - dobiera sposób i technikę wykonania dekoracji, w tym sposób łączenia elementów; - wykonuje dekoracje z użyciem martwego ciasta; - posługuje się sprzętem pomocniczym niezbędnym do wykonania dekoracji.

<p>Zestaw 4. Monitorowanie procesu wykonywania wyrobów piekarskich – tradycyjnych, okolicznościowych i według autorskiej receptury</p>	
<p>Poszczególne efekty uczenia się</p>	<p>Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</p>
<p>Kontroluje przebieg procesów produkcji wyrobów piekarskich pod kątem wydajności</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zasady racjonalnej gospodarki surowcami w piekarstwie; - określa wydajność produkcji wyrobów piekarskich; - szacuje zużycie surowców, półproduktów, dodatków do żywności.
<p>Kontroluje przebieg procesów produkcji wyrobów piekarskich pod kątem jakości wyrobów</p>	<ul style="list-style-type: none"> - posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w piekarstwie; - analizuje przebieg procesów produkcji wyrobów piekarskich i w przypadku konieczności podejmuje działania korygujące; - wykonuje badania organoleptyczne surowców, półproduktów i produktów piekarskich i interpretuje ich wynik; - ocenia jakość gotowych wyrobów piekarskich; - omawia wady wyrobów piekarskich; - omawia sposoby zapobiegania wadom wyrobów piekarskich.
<p>Omawia zasady bezpieczeństwa produkcji wyrobów piekarskich</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje zanieczyszczenia żywności, np. fizyczne, biologiczne, chemiczne; - identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa surowców, półproduktów i produktów piekarskich; - omawia zasady GHP (ang. Good Hygiene Practice) i zasady GMP (ang. Good Manufacturing Practice) stosowane w piekarstwie; - monitoruje przebieg produkcji wyrobów piekarskich z uwzględnieniem krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji (np. zgodnie z systemem HACCP – ang. Hazard Analysis and Critical Control Points); - podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice).

Zestaw 5. Prowadzenie działań związanych z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa	
<p data-bbox="194 1854 258 2098">Poszczególne efekty uczenia się</p> <p data-bbox="274 1854 466 2098">Nadzoruje przestrzeganie zasad BHP oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>	<p data-bbox="210 1384 242 1803">Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia</p> <ul data-bbox="274 212 782 1803" 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.
<p data-bbox="801 1854 896 2098">Stosuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej</p>	<ul data-bbox="801 212 1398 1803" 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; - 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	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
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.
Organizuje instruktaż i doradztwo związane z doskonaleniem wewnątrzzakładowym	<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; - określa zakres doskonalenia zawodowego; - omawia zasady doboru metod nauczania do treści nauczania; - dobiera środki dydaktyczne do treści nauczania; - omawia możliwe do zastosowania narzędzia pomiaru dydaktycznego oraz kryteria oceniania uczącego się; - wyjaśnia zasady prowadzenia dokumentacji niezbędnej do szkolenia zawodowego.

6. Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Wymagania dotyczące metod stosowanych w walidacji.

Weryfikacja efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji jest przeprowadzana w dwóch etapach. Etap praktyczny polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności ujęte w zestawach efektów uczenia się 01–04. Etap teoretyczny (składający się z części pisemnej i ustnej) polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania sprawdzające umiejętności określone we wszystkich zestawach efektów uczenia się od 01 do 06.

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, przewodniczącą komisji lub zastępcę przewodniczącego komisji posiadają:

- 1) wykształcenie średnie 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 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 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 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 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 2019 r. poz. 2215), 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 2020 r. poz. 910 i 1378). 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 2020 r. poz. 1327), w zakresie przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe lub egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. Sekretarze komisji są wyznaczeni spośród pracowników organizacji samorządu gospodarczego rzemiosła, posiadających co najmniej wykształcenie średnie i co najmniej 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 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 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 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 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 zawodzie 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 waldacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego prowadzenia waldacji

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 01–04.
- Etap praktyczny przeprowadza się u pracodawców lub w warsztatach szkoleniowych, posiadających warunki organizacyjne i techniczne niezbędne do wykonania zadań egzami-

nacyjnych. Czas etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 minut i dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu 3 dni. Warunki organizacyjne i materialne niezbędne do przeprowadzenia egzaminu praktycznego – pracownia piekarska z wydzielonymi pomieszczeniami lub stanowiskami pracy wyposażona w odpowiednie surowce, maszyny i urządzenia, drobny sprzęt piekarski, stoły produkcyjne, zestawy pomiarowe.

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 dłuższy niż 210 minut. Czas części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

7. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji

Nie rzadziej niż raz na 10 lat