

EDUKACYJNE FORUM KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

MULTIMEDIALNY KATALOG ZAWODÓW

ZAWÓD: PIEKARZ

Program Operacyjny Kapitał Ludzki
Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty
Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie
Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





Sprawdź
swoją wiedzę

Wywiad
posłuchaj,
przeczytaj, zobacz



CZYM ZAJMUJE SIĘ **PIEKARZ**?

ZADANIA ZAWODOWE:



- przygotowanie surowców do produkcji wyrobów piekarskich,
- sporządzanie półproduktów piekarskich,
- dzielenie ciasta i kształtowanie kęsów na wyroby piekarskie,
- przeprowadzenie rozrostu oraz wypieku pieczywa,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY PIEKARZA?

Miejsce wykonywania pracy

Piekarz pracuje w pomieszczeniach, w których panuje wysoka temperatura. Rodzaje pomieszczeń, w których może wykonywać swoje obowiązki zawodowe to: magazyn surowców, hale produkcyjne, magazyn wyrobów gotowych.

Charakter pracy

Piekarz często wykonuje swoje obowiązki samodzielnie lub może mieć pomocnika. Współpracuje z dostawcami produktów do pieczywa, a w małych zakładach piekarskich może mieć kontakt z klientami. Piekarz wykonuje czynności zrutynizowane.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY PIEKARZA?

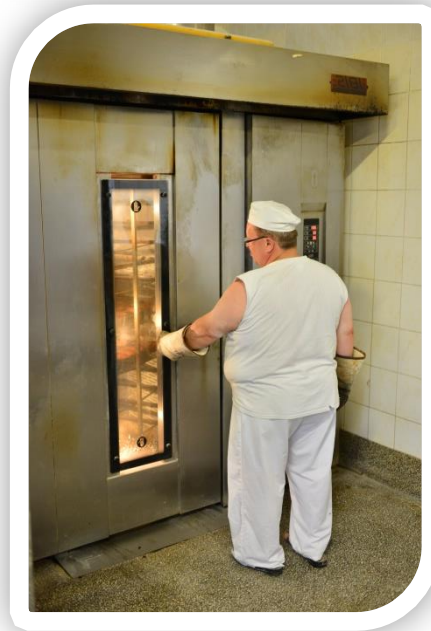
Możliwości zatrudnienia

- piekarnie,
- stanowiska w supermarketach ze świeżym wypiekiem pieczywa,
- zakłady produkujące wypieki,
- własna działalność gospodarcza.



Stanowiska pracy

- piekarz,
- pomocnik piekarza,
- operator produkcji,
- kierownik zmiany,
- koordynator sprzedaży.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY PIEKARZA?

Czas pracy

Piekarz pracuje 8 godzin dziennie, praca wiąże się z możliwością pracy w nocy, a także w niedziele i święta.



Zarobki



Od 2500 złotych brutto do 4000 złotych brutto (www.wynagrodzenia.pl).

Czynniki zagrażające zdrowiu

Podwyższona temperatura w pomieszczeniach, zapylenie pyłami mącznymi, a także możliwość występowania śliskiego podłoża.



JAKICH MASZYN I NARZĘDZI UŻYWA PIEKARZ?



Mieszarka



Przesiewacz mąki



Ubijarka planetarna



Dzielarka ciasta



Piec



Krajarka chleba



Pakowarka



Mieszarka

urządzenie służące do mieszania różnych składników w celu otrzymania ciasta piekarniczego.



Przesiewacz mąki

maszyna przeznaczona do przesiewania, napowietrzania mąki i tarcia suchej bułki.



Ubijarka planetarna

maszyna służy do przygotowania lekkich i cienkich ciast.



Dzielarka ciasta

maszyna przeznaczona do dzielenia ciast.



Piec

urządzenie przeznaczone do wypiekania chleba i bułek.



Krajarka chleba

maszyna służąca do krojenia pieczywa.



Pakowarka

urządzenie pakujące pieczywo w torby.



JAKIE PREDYSPOZYCJE POWINIEN POSIADAĆ PIEKARZ?

Piekarz powinien mieć sprawność sensoryczną, która jest niezbędna do oceny surowców potrzebnych do wypieku chleba, a także oceny samego wypieku. Dobry piekarz powinien więc mieć dobry wzrok, umieć rozróżniać barwy, dobre czucie smakowe, dotykowe i dobre powonienie. Generalnie piekarz powinien być osobą spostrzegawczą, a także dokładną i sumienną.

Cechami niezbędnymi w tym zawodzie są:

- dokładność,
- sumienność,
- dobra pamięć,
- sprawność sensoryczna,
- zainteresowania techniczne,
- spostrzegawczość.



JAKIE WARUNKI FIZYCZNE SĄ NIEZBĘDNE W TYM ZAWODZIE?



- Piekarz ze względu na to, że pieczenie chleba jest pracą fizyczną, powinien mieć dobrą wydolność fizyczną, a także sprawne zmysły, takie jak węch, smak i dotyk.
- Przeciwskazaniem do wykonywania zawodu są choroby przewlekłe górnych dróg oddechowych, a także choroby układu sercowo- naczyniowego. Epilepsja jest również przeciwskazaniem do pracy w zawodzie piekarza.



INFORMACJE DLA OSÓB Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIĄ

W piekarni mogą pracować osoby z niepełnosprawnością, na wszystkich stanowiskach mogą pracować osoby z niepełnosprawnością słuchową. Piekarzem może być osoba z lekkim stopniem niepełnosprawności ruchowej.



JAK ZOSTAĆ PIEKARZEM?

GIMNAZJUM

Zasadnicza Szkoła Zawodowa - 3 lata
Egzamin potwierdzający kwalifikację T.3.

Piekarz

Kwalifikacje T.3 można zdobyć na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym.

JAKIE SĄ MOŻLIWOŚCI ROZWOJU W TYM ZAWODZIE?

Aby podjąć naukę na studiach wyższych należy zdać egzamin maturalny.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie piekarz, po potwierdzeniu kwalifikacji T.3. Produkcja wyrobów piekarskich, może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie.

Po zdaniu egzaminu maturalnego można kontynuować naukę, np. na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności.



CZY WIESZ, ŻE...?

CIEKAWOSTKI



- W Warszawie powstało w roku 2000 Warszawskie Muzeum Chleba. W muzeum tym można znaleźć przedmioty związane z wypiekiem chleba.
- Pierwsze zmianki o polskim chlebie sięgają czasów Bolesława Chrobrego. Legenda głosi, że Bolesław Chrobry, jadąc na spotkanie z Ottonem III poczuł miły zapach. Gospodarz domostwa, z którego on się unosił, poczęstował króla chlebem i król Bolesław nazwał tą miejscowość Piekarami.
- Pumpernikiel to ciemny, razowy chleb z dodatkiem miodu. Jest pieczywem o stosunkowo długim terminie przydatności do spożycia: pół roku w szczelnym opakowaniu, zaś po otwarciu kilka tygodni. Prawdopodobnie pochodzi on z Niemiec.
- Przygotowanie zakwasu żytniego, który posłuży do wypieku chleba zajmuje około 6 dni. Produktami niezbędnymi do przygotowania zakwasu są mąka żytnia, razowa i woda.
- Mąki do produkcji piekarskiej nazywamy często mąkami chlebowymi. Do mąk chlebowych zaliczamy mąki pszenne i żytnie. Istnieją jednak mąki nie chlebowe, które w sztuce kulinarnej są używane jako dodatek do mąk chlebowych. Mąki tego rodzaju są wytwarzane m.in. z pszenżyta, jęczmienia, owsa, kukurydzy, ryżu, soi, gryki, grochu.



CO CZYTAĆ?

LITERATURA FACHOWA



- „Przegląd piekarski i cukierniczy” – czasopismo,
- „W piekarni, w cukierni” – magazyn,
- „Mistrz branży” - czasopismo dla piekarzy, cukierników i lodziarzy,
- „Piekarstwo - receptury, normy, porady i przepisy prawne”,
Z. Ambroziak, E. Staszewska, H. Lipińska, H. Lubczyńska,
- „Przewodnik menedżera Zakładu Piekarskiego i Cukierniczego” ,
H. Lubczyńska, H Lipińska.



BIBLIOGRAFIA

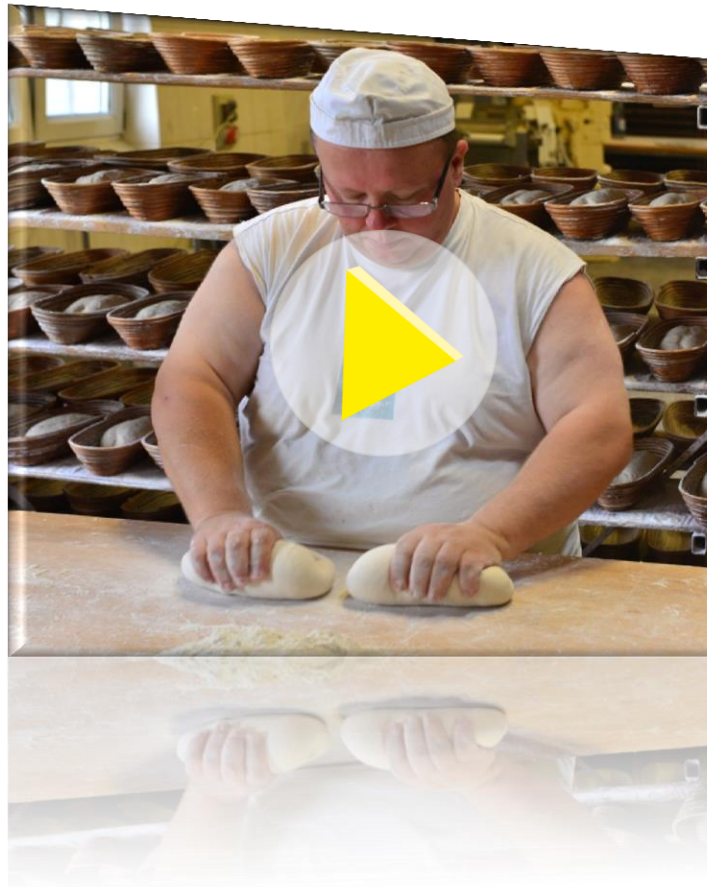


- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie, Opracowano na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego z późn. zmianami.
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie CKE, <http://www.cke.edu.pl/index.php/informatory-left/egzamin-zawodowy>
- Materiały projektu „Poznaj swoje zainteresowania i świat szkolnictwa zawodowego”, www.gimnazjum2.lublin.pl/efs/prezentacja
- Strony internetowe szkół prowadzących kształcenie w zawodzie.
- „Podręcznik oceny zawodów z punktu widzenia różnych rodzajów niepełnosprawności. Zeszyty informacyjno-metodyczne doradcy zawodowego” (http://wupszczecin.home.pl/poradnik_gci/5_zeszyty_informacyjno_metodyczne/zeszyt_14.pdf).
- www.wynagrodzenia.pl (Raport Sedlak&Sedlak).



WYWIAD DŹWIĘKOWY

Posłuchaj w Multimedialnym Katalogu Zawodów wywiadu
z **PIEKARZEM**



SPRAWDŹ SWOJĄ WIEDZĘ - QUIZY

Zapoznałeś się z charakterystyką zawodu. Teraz sprawdź swoją wiedzę i predyspozycje do zawodu rozwiązując quizy interaktywne.

