

T.3 PRODUKCJA WYROBÓW PIEKARSKICH



OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- surowców, dodatków do żywności, potrzebnych do produkcji wyrobów piekarskich
- oceny organoleptycznej jakości surowców piekarskich
- różnych rodzajów wyrobów piekarskich, jak również sposobów ich sporządzania
- posługiwania się recepturami piekarskimi
- rozróżniania i obsługi pieców piekarskich
- krytycznych punktów kontroli zgodnej z systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control)

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta
- planowania technologicznego wypieku pieczywa
- dobierania sposobów dzielenia i formowania kęsów ciasta
- wykonywania czynności związanych z wypiekiem pieczywa, w tym analizy przemian zachodzących w cieście w trakcie wypieku
- oceny jakości gotowego pieczywa, w tym także rozpoznawania wad pieczywa
- planowania i przeprowadzania sposobu konfekcjonowania pieczywa
- określania warunków magazynowania pieczywa



WARUNKI PRACY

- czas pracy: zazwyczaj 8 godzin, również w systemie zmianowym, w niedziele i święta
- strój roboczy/służbowy: wymagany - fartuch, czepek, rękawiczki
- środowisko pracy: praca indywidualna, współpraca z innymi osobami
- charakter pracy: stojąca
- miejsce wykonywania pracy: wewnątrz pomieszczeń
- czynniki szkodliwe: pył mączny, wysokie temperatury, duża wilgotność powietrza, intensywny kontakt z przyprawami
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: mieszarka do ciasta, dozowniki do wody, zaokrąglarka do chleba, wałkownice, krajalnice

MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

piekarnie, stanowiska w supermarketach ze świeżym wypiekiem pieczywa, zakłady produkujące wypieki z dłuższym terminem przydatności do spożycia



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CECHY DOBREGO PRACOWNIKA:

- pracowitość, sumienność, punktualność
- odpowiedzialność za powierzone obowiązki
- samodzielność, umiejętność organizacji pracy
- umiejętność pracy w zespole, komunikatywność
- zaangażowanie, konsekwencja, zdecydowanie
- spostrzegawczość, koncentracja
- podporządkowanie się regułom i normom
- odporność na stres
- ambicja, chęć zdobywania wiedzy

DODATKOWE PRZYDATNE UMIEJĘTNOŚCI:

- zdolności manualne, zamiłowania kulinarne
- zainteresowania techniczne
- kreatywność
- spostrzegawczość i podzielność uwagi
- przedsiębiorczość
- umiejętności rachunkowe

WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- dobra sprawność narządów zmysłu: węchu, smaku, wzroku, dotyku
- dobra kondycja fizyczna
- dobra sprawność rąk i palców

PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- choroby układu oddechowego, nosicielstwo chorób zakaźnych
- choroby układu sercowo-naczyniowego
- epilepsja
- skłonność do alergii
- choroby kręgosłupa
- wady wzroku



ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA

Gimnazjum

Zasadnicza szkoła zawodowa - 3 lata
Egzamin potwierdzający kwalifikację T.3

Piekarz

Technikum - 4 lata
Egzaminy potwierdzające kwalifikacje T.2 lub T.3 lub T.4 lub T.5, T.16

Technik
technologii żywności

Kwalifikację T.3 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (650 h)

PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH. PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:
Bezpieczeństwo i produkcja żywności, Bezpieczeństwo żywności, Bioinżynieria produkcji żywności, Gastronomia – sztuka kulinarna, Żywnienie człowieka, Technologia żywności i żywienia człowieka