



"IZBA
RZEMIEŚNICZA W
WYSZKOWIE"

Brak ocen dla tego dostawcy

Egzamin mistrzowski w zawodzie Cukiernik

Numer usługi 2024/12/03/166098/2445323

📍 Wyszów / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 20 h

📅 15.12.2025 do 22.12.2025

2 008,74 PLN brutto

2 008,74 PLN netto

100,44 PLN brutto/h

100,44 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią osoby spełniające warunki dopuszczenia do egzaminu mistrzowskiego określone w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych(Dz.U. z 2017 r., poz. 89), z późn. zm. Mogą to być m.in. • mikro, mali i średni przedsiębiorcy, • osoby prowadzące działalność gospodarczą, • pracownicy mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	08-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 3 ust. 3a ustawy z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (Dz. U. z 2020 r. poz. 2159 z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Egzamin mistrzowski

Cel

Cel edukacyjny

Usługa Egzamin mistrzowski w zawodzie cukiernik potwierdza przygotowanie do wykonywania zadań zawodowych:

- 1) wytwarzania wyrobów cukierniczych;
- 2) dekorowania wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji;
- 3) magazynowania wyrobów cukierniczych;
- 4) organizowania produkcji wyrobów spożywczych;
- 5) nadzorowania produkcji wyrobów spożywczych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Produkuje wyroby cukiernicze	Magazynuje surowce cukiernicze: 1) rozpoznaje surowce cukiernicze, dodatki do Żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej; 2) przyjmuje dostawy surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z procedurami; 3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców cukierniczych; 4) ocenia jakość surowców cukierniczych; 5) przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych oraz warunków ich magazynowania; 6) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców cukierniczych; 7) obsługuje urządzenia magazynowe; 8) prowadzi dokumentację magazynową; 9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej Żywności.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Wytwarza wyroby cukiernicze: 1) określa rodzaje wyrobów cukierniczych oraz sposoby ich sporządzania; 2) posługuje się dokumentacją technologiczną oraz korzysta z receptur cukierniczych; 3) planuje proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych; 4) dobiera surowce, dodatki do Żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych; 5) przygotowuje surowce, dodatki do Żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych; 6) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych; 7) obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcji cukierniczej; 8) przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego; 9) sporządza półprodukty wyrobów cukierniczych i gotowe wyroby cukiernicze; 10) przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Dekoruje wyroby cukiernicze i przygotowuje do dystrybucji 1) opracowuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych; 2) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów cukierniczych; 3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do dekorowania wyrobów cukierniczych; 4) posługuje się sprzętem i urządzeniami cukierniczymi do dekorowania wyrobów cukierniczych; 5) wykonuje elementy do dekorowania wyrobów cukierniczych; 6) dekoruje wyroby cukiernicze; 7) dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych; 8) obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych; 9) konfekcjonuje wyroby cukiernicze; 10) dobiera urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych; 11) obsługuje urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych; 12) magazynuje gotowe wyroby cukiernicze i przygotowuje je do ekspedycji;	Wywiad ustrukturyzowany Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje i nadzoruje produkcję wyrobów spożywczych	Organizuje produkcję wyrobów spożywczych 1) ustala warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych; 2) planuje procesy produkcji wyrobów spożywczych; 3) dobiera surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji poszczególnych wyrobów spożywczych; 4) posługuje się dokumentacją technologiczną i normami w produkcji wyrobów spożywczych; 5) dobiera operacje i procesy stosowane w produkcji wyrobów spożywczych; 6) ustala harmonogramy produkcji wyrobów cukierniczych; 7) dobiera metody utrwalania półproduktów i gotowych wyrobów spożywczych; 8) dobiera środki transportu wewnętrznego; 9) klasyfikuje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne; 10) planuje zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Nadzoruje produkcję wyrobów cukierniczych 1) nadzoruje przebieg procesów produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich zgodnie z dokumentacją produkcyjną i technologiczną; 2) monitoruje przebieg produkcji wyrobów cukierniczych pod kątem zgodności z systemami zapewnienia jakości; 3) podejmuje działania korygujące nieprawidłowy przebieg procesów produkcji wyrobów cukierniczych; 4) pobiera do badań próbki surowców, półproduktów i produktów, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych; 9) wykonuje badania organoleptyczne żywności; 10) interpretuje wyniki badań organoleptycznych żywności; 11) rozlicza zużycie surowców, półproduktów, dodatków do Żywności i materiałów pomocniczych; 12) określa wydajność produkcji wyrobów spożywczych; 13) stosuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne i ochrony środowiska dotyczące badania Żywności.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik - dyplom mistrzowski
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12624
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza w Wyszkanie
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Egzamin MISTRZOWSKI przeprowadzany jest w dwóch etapach:

etap praktyczny

polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne.

Czas trwania etapu praktycznego to 2 dni po 8 godzin w zakładzie rzemieślniczym członka komisji egzaminacyjnej.

etap teoretyczny

polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania zestawione w dwóch częściach; pisemnej i ustnej, sprawdzających wiedzę teoretyczną:

1. w części **pisemnej** z zakresu tematów:

- rachunkowość zawodowa wraz z kalkulacją
- dokumentacja działalności gospodarczej
- rysunek zawodowy
- zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- podstawowe zasady ochrony środowiska
- podstawowe przepisy prawa pracy
- podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania
- przedsiębiorstwem
- podstawy psychologii i pedagogiki
- metodyka nauczania

Czas trwania części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut.

1. w części **ustnej** z zakresu tematów:

- technologia
- maszynoznawstwo
- materiałoznawstwo

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

Etap praktyczny egzaminu mistrzowskiego przeprowadza się u pracodawców lub w warsztatach szkoleniowych, posiadających warunki organizacyjne i techniczne niezbędne do wykonania przez zdającego zadań egzaminacyjnych, pod nadzorem egzaminatora - polega na obserwacji w warunkach rzeczywistych.

Zdający wykonuje zadania praktyczne wyznaczone przez komisję egzaminacyjną.

Egzamin praktyczny trwa 16 godzin: 2 dni po 8 godzin dziennie.

Harmonogram egzaminu praktycznego będzie zależny od ilości osób przystępujących do egzaminu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Egzamin praktyczny	15-12-2025	07:00	11:00	04:00
2 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	15-12-2025	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 9 Egzamin praktyczny	15-12-2025	11:30	15:00	03:30
4 z 9 Egzamin praktyczny	16-12-2025	07:00	11:00	04:00
5 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	16-12-2025	11:00	11:30	00:30
6 z 9 Egzamin praktyczny	16-12-2025	11:30	15:00	03:30
7 z 9 Egzamin teoretyczny - część pisemna	18-12-2025	09:00	11:00	02:00
8 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	18-12-2025	11:00	11:15	00:15
9 z 9 Egzamin teoretyczny - część ustna	18-12-2025	11:15	13:00	01:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 008,74 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 008,74 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,44 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy przed egzaminem otrzymują szczegółowy Informator dotyczący przebiegu egzaminu, zawierający przykładowe pytania. Materiały te są udostępniane w formie elektronicznej (PDF) lub papierowej.

Warunki uczestnictwa

Warunki jakie musi spełniać kandydat do egzaminu mistrzowskiego określa § 6 Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych.

Informacje dodatkowe

Osoba, która uzyska pozytywną ocenę z egzaminu, otrzyma Dyplom Mistrzowski potwierdzający najwyższe kwalifikacje w danym rzemiośle.

Osoba prowadząca usługę: Egzamin przeprowadza komisja egzaminacyjna powołana w danym zawodzie przez Prezesa Izby Rzemieślniczej w Wyszowie. Przewodniczący oraz członkowie komisji posiadają odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie zawodowe określone w Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych z późn. zm. . Skład komisji jest ustalany na dwa tygodnie przed egzaminem.

Harmonogram usługi: Z uwagi na nieznana liczbę osób zdających czas egzaminu teoretycznego oraz zaplanowana przerwa mogą ulec przesunięciu.

Adres

ul. Białostocka 9
07-200 Wyszów
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jarosław Lesiak

E-mail izba.wyszkow@wp.pl

Telefon (+48) 297 423 634