Możliwość dofinansowania

"IZBA RZEMIEŚLNICZA W WYSZKOWIE"

Brak ocen dla tego dostawcy

Egzamin mistrzowski w zawodzie piekarz

Numer usługi 2025/03/20/166098/2636763

2 008,74 PLN brutto
2 008,74 PLN netto
100,44 PLN brutto/h
100,44 PLN netto/h

Wyszków / stacjonarna
Egzamin
20 h
06.10.2025 do 13.10.2025

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	25-09-2025
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

Mistrz w zawodzie piekarz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:
1) Magazynowania surowców piekarskich,
2) Wytwarzania ciasta oraz kształtowania wyrobów piekarskich,
3) Przygotowania kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta, 4) Przygotowania pieczywa do dystrybucji.
5) Opracowania nowych receptur na wyroby piekarnicze i ich wdrażania do produkcji.

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
Mistrz (posiadacz dyplomu mistrzowskiego) w zawodzie piekarz potrafi: – posługiwać się normami, recepturami i instrukcjami dotyczącymi produkcji piekarskiej, – dobierać i przygotowywać do przerobu surowce, dozwolone substancje dodatkowe oraz substancje pomagające w przetwarzaniu, – użytkować i konserwować maszyny i urządzenia stosowane w produkcji piekarskiej, – posługiwać się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w produkcji piekarskiej, – prowadzić procesy technologiczne zgodnie z normami i systemami zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, – sporządzać półprodukty piekarskie oraz kształtować i przygotowywać do wypieku kęsy ciasta, – wypiekać pieczywo oraz wykonywać czynności po wypieku, – sortować, brakować, pakować, magazynować i przygotowywać pieczywo do wysyłki, – sporządzać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty oraz rozliczać zużycie surowców, – planować i oceniać jakość wykonywanych prac i wyrobów, – przeprowadzać kalkulację cenową wyrobów, – organizować pracę piekarni, ustalać możliwości produkcyjne, określać zapasy surowców i materiałów pomocniczych, – wskazywać przyczyny wad pieczywa i dobierać sposoby zapobiegania wadom, – określać szkodniki magazynowe i sposoby ich zwalczania, – opracowywać i wdrażać do produkcji nowe receptury na wyroby piekarnicze, – kształtować umiejętności zawodowe ucznia, zgodnie z zasadami psychologii, pedagogiki i metodyki nauczania, - przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas wykonywania zadań zawodowych, - udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy. - prowadzić szkolenie i doradztwo zawodowe wewnątrz zakładowe.	Magazynuje surowce piekarskie: 1) rozpoznaje surowce piekarskie, dodatki do Żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji piekarskiej; 2) przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami; 3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców; 4) ocenia jakość surowców; 5) przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów piekarskich oraz warunków ich magazynowania; 6) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców piekarskich; 7) obsługuje urządzenia magazynowe; 8) prowadzi dokumentację magazynową; 9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej Żywności.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	Wytwarza wyroby piekarskie: 1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania; 2) posługuje się dokumentacją technologiczną oraz korzysta z receptur piekarskich; 3) planuje proces technologiczny produkcji wyrobów piekarskich; 4) dobiera surowce, dodatki do Żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów piekarskich; 5) przygotowuje surowce, dodatki do Żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów piekarskich; 6) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt piekarski do produkcji wyrobów piekarskich; 7) obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcji piekarskiej; 8) przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów piekarskich w poszczególnych fazach procesu technologicznego; 9) sporządza półprodukty wyrobów piekarskich i gotowe wyroby piekarskie; 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 piekarskie i przygotowuje do dystrybucji 2) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów piekarskich; 3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt piekarski do dekorowania wyrobów; 4) posługuje się sprzętem i urządzeniami piekarskimi do dekorowania wyrobów; 5) wykonuje elementy do dekorowania wyrobów piekarskich; 6) dekoruje wyroby piekarskie; 7) dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów piekarskich; 8) obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów piekarskich; 9) konfekcjonuje wyroby piekarskie; 10) dobiera urządzenia do przechowywania wyrobów piekarskich; 11) obsługuje urządzenia do przechowywania wyrobów piekarskich; 12) magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji; 13) monitoruje krytyczne punkty kontroli systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów piekarskich.	Test teoretyczny Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Piekarz - dyplom mistrzowski
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13859
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza w Wyszkowie
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Egzamin CZELADNICZY przeprowadzany jest w dwóch etapach:

etap praktyczny:

polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających

umiejętności praktyczne.

Czas trwania etapu praktycznego wynosi dwa dni po 8 godzin dziennie 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.

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

- technologia
- maszynoznawstwo
- materiałoznawstwo

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

W efekcie pozytywnie zdanego egzaminu MISTRZOWSKIEGO izba rzemieślnicza wystawia DYPLOM MISTRZOWSKI, które jest formalnym potwierdzeniem kwalifikacji zawodowych, uzyskanych w różnych ścieżkach edukacji oraz w procesie pracy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Egzamin praktyczny	07-10-2025	07:00	11:00	04:00
2 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	07-10-2025	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 9 Egzamin praktyczny	07-10-2025	11:30	15:00	03:30
4 z 9 Egzamin praktyczny	08-10-2025	07:00	11:00	04:00
5 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	08-10-2025	11:00	11:30	00:30
6 z 9 Egzamin praktyczny	08-10-2025	11:30	15:00	03:30
7 z 9 Egzamin teoretyczny - część pisemna	10-10-2025	09:00	11:00	02:00
8 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	10-10-2025	11:00	11:15	00:15
9 z 9 Egzamin teoretyczny - część ustna	10-10-2025	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 10stycznia 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 kwalifikacje w danym zawodzie.

Osoba prowadząca usługę: Egzamin przeprowadza komisja egzaminacyjna powołana w danym zawodzie przez Prezesa Izby Rzemieślniczej w Wyszkowie. 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 Wyszków
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Jarosław Lesiak

E-mail izba.wyszkow@wp.pl
Telefon (+48) 297 423 634