

# Opis wymagań stanowisk pracy

## Zawód szkolny: piekarz Kod zawodu: 751204



Materiał został opracowany w ramach projektu: „Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania”, finansowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014–2020, Oś priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.4. Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla MOF Poznania, Nr umowy: RPWP.08.03.04-30-0002/16-00.

2018

Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania

## Spis treści

<b>Wprowadzenie</b>	<b>3</b>
<b>Część 1. Opis ogólnych wymagań pracy w zawodzie</b>	<b>4</b>
<i>Syntetyczny opis zawodu</i>	4
<i>Warunki pracy (materialne, organizacyjne, społeczne)</i>	4
<i>Wymagania psychofizyczne i zdrowotne</i>	4
<i>Możliwości uzyskania kwalifikacji w zawodzie i rozwoju ścieżki edukacyjno-zawodowej</i>	5
<i>Możliwości awansu zawodowego</i>	7
<i>Tendencje zmian w zawodzie</i>	7
<b>Część 2. Karty przykładowych stanowisk pracy, na których może być zatrudniony absolwent</b>	<b>9</b>
<b>Część 3. Kompetencje absolwentów szkół zawodowych w ocenie wielkopolskich pracodawców</b>	<b>16</b>
1. <i>Ocena profilu umiejętności i kompetencji oraz poziomu przygotowania absolwenta do ich wykonywania</i>	16
2. <i>Ocena efektów kształcenia zawodowego (wiedza i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie</i>	17
3. <i>Ocena kompetencji personalnych i społecznych oraz poziomu ich opanowania przez absolwentów szkół zawodowych</i>	22
<b>Źródła</b>	<b>23</b>

## Wprowadzenie

*Opis wymagań stanowisk pracy dla zawodu powstał w ramach projektu „Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznań” finansowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014–2020, Oś priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.4. Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla MOF Poznań.*

*Powstały opis jest efektem badań przeprowadzonych wśród wielkopolskich pracodawców zatrudniających absolwentów szkół zawodowych, dzięki czemu badanie ma charakter unikatowy w skali kraju. Uzyskane wyniki badań uzupełniono informacjami z dostępnych źródeł zawodoznawczych.*

*Przygotowane z udziałem pracodawców informacje mogą być w szczególności pomocne dla:*

- **Dyrektorów szkół zawodowych** w procesie doskonalenia programów nauczania dla zawodów poprzez ich dostosowywanie do wymagań rynku pracy, w naszym przypadku przedstawionych w formie opisów stanowisk pracy;
- **Uczniów szkół zawodowych** w procesie opracowania zindywidualizowanych programów praktyk oraz staży zawodowych u pracodawców;
- **Nauczycieli kształcenia zawodowego** w modernizacji wyposażenia pracowni przedmiotowych oraz dostosowania praktycznej części zajęć edukacyjnych do zadań i czynności wykonywanych na stanowiskach pracy;
- **Szkolnych doradców zawodowych** do przygotowania materiałów zawodoznawczych, prowadzenia zajęć z doradztwa edukacyjno-zawodowego czy wskazania potencjalnych ścieżek awansu zawodowego kandydata do zatrudnienia w danym zawodzie;
- **Pracodawców** w procesie rekrutacji pracowników, sporządzania opisów nowych stanowisk pracy uruchamianych w przedsiębiorstwie czy też aktualizacji już istniejących opisów obowiązków pracowników.

*Opis wymagań stanowisk pracy składa się z 3 części:*

- 1) *Ogólnego opisu wymagań, w którym przedstawiono m.in. syntezę zawodu, warunki pracy, wymagania psychofizyczne i zdrowotne, możliwości awansu zawodowego oraz tendencje zmian w zawodzie;*
- 2) *Kart przykładowych stanowisk pracy, na których opisano czynności zawodowe wykonywane na stanowisku pracy, obsługiwane urządzenia, maszyny i narzędzia, efekty pracy oraz wymagania rekrutacyjne;*
- 3) *Oceny przez pracodawców kompetencji zawodowych, personalnych i społecznych nabytych przez absolwentów szkół zawodowych.*

*Opracowany materiał ma charakter ekspercki, gdyż przedstawiono w nim opinie i opisy stanowisk pracy w kilku firmach działających na terenie Miejskiego Obszaru Funkcjonalnego Miasta Poznań. Nie stanowi on zamkniętego katalogu i wskazane jest, aby w przyszłości opis wymagań stanowisk pracy był aktualizowany i rozszerzany o opisy kolejnych stanowisk pracy.*

*Materiał przygotowano w oparciu o dokumenty prawne obowiązujące na czas realizacji badań.*

## Część 1. Opis ogólnych wymagań pracy w zawodzie

### Syntetyczny opis zawodu

Istotą zawodu piekarz jest wyrabianie i wypiek chleba oraz innego pieczywa. Do jego głównych zadań należy przygotowywanie surowców do produkcji wyrobów piekarskich, sporządzanie półproduktów piekarskich, dzielenie ciasta i kształtowanie kęsów na wyroby piekarskie, przeprowadzanie rozrostu oraz wypieku pieczywa, obsługiwane maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.

### Warunki pracy (materialne, organizacyjne, społeczne)

Praca w zawodzie piekarz wykonywana jest w budynku. W pracy piekarza dominuje forma pracy zespołowej, która wiąże się z intensywnymi lub częstymi kontaktami ze współpracownikami.

Godziny pracy w zawodzie piekarz przeważnie nie są stałe i mogą być związane z pracą zmianową lub pracą w zależności od otrzymanego zlecenia. Czas pracy zwykle nie przekracza 8 godzin dziennie. Piekarz pracuje zarówno w dzień, jak i w nocy. Kandydaci do pracy muszą się liczyć z pracą w dni wolne od pracy.

Wykonywanie pracy w zawodzie piekarz nie wymaga wyjazdów poza miejsce pracy.

Piekarz pracuje najczęściej w pozycji stojącej i wymagane jest od niego noszenie ubrania roboczego.

W swoim środowisku pracy piekarz w bardzo dużym stopniu narażony jest na pracę:

- w wysokiej temperaturze powietrza,
- w dużej wilgotności powietrza,
- w zanieczyszczonym pyłami powietrzu.

Na stanowiskach pracy w zawodzie piekarz mogą wystąpić następujące czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe:

- ruchome części maszyn,
- prąd elektryczny powyżej 1 kV,
- hałas,
- mikroklimat,
- substancje alergenne.

### Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

1. Ważne jest, aby pracownik pracujący w zawodzie posiadał następujące **sprawności sensomotoryczne**: zręczność rąk (umożliwiająca sprawne i szybkie wykonywanie czynności, także precyzyjnych), rozróżnianie barw, czucie dotykowe, czucie smakowe, powonienie, koordynację wzrokowo-ruchową, ostrość wzroku, zmysł równowagi.
2. W pracy w zawodzie ważne są następujące **sprawności i zdolności**: zdolność koncentracji uwagi, podzielność uwagi, dobra pamięć, rozumowanie logiczne, uzdolnienie techniczne (umiejętność posługiwania się różnymi narzędziami, instalowania i uruchamiania urządzeń technicznych, znajomość ich zasad działania, umiejętność wykonywania napraw urządzeń technicznych).

3. Od piekarza oczekuje się następujących **cech**: umiejętność pracy w szybkim tempie, samokontrola, umiejętność nawiązywania kontaktu z ludźmi, umiejętność podejmowania szybkich decyzji, umiejętność współdziałania, samodzielność, umiejętność pracy w warunkach monottonnych, dokładność.
4. W pracy w zawodzie istnieje zagrożenie następującymi **chorobami zawodowymi**:
  - chorobami płuc (np. pylica, rozedma),
  - nieżytami błon śluzowych nosa, gardła, krtani i tchawicy wywołane działaniem substancji o silnym działaniu drażniącym lub uczulającym.
5. Podjęcie pracy w zawodzie uniemożliwiają następujące **przeciwwskazania zdrowotne**:
  - alergie wziewne, np. na mąkę pszenną czy żytnią,
  - niepełnosprawność ruchowa,
  - padaczka,
  - choroby skóry,
  - choroby np. serca uniemożliwiające wysiłek fizyczny,
  - zachwianie równowagi,
  - choroby kręgosłupa uniemożliwiające pracę w pozycji stojącej.
6. Istnieją możliwości **zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami**, np. z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim (praca pod nadzorem), niedosłyszających.

#### Możliwości uzyskania kwalifikacji w zawodzie i rozwoju ścieżki edukacyjno-zawodowej

Ścieżka uzyskania kwalifikacji niezbędnych do wykonywania zawodu piekarz dla absolwenta 8-letniej szkoły podstawowej:

- 1) Nauka w 3-letniej **szkole branżowej I stopnia** w zawodzie piekarz w ramach kwalifikacji *TG.03. Produkcja wyrobów piekarskich*.
- 2) Ukończenie szkoły z ocenami pozytywnymi i uzyskanie świadectwa ukończenia branżowej szkoły I stopnia.
- 3) Przystąpienie w trakcie nauki do egzaminu zewnętrznego potwierdzającego kwalifikacje *TG.03. Produkcja wyrobów piekarskich* w zawodzie i po jego pozytywnym zdaniu uzyskanie świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.03* w zawodzie piekarz.
- 4) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe piekarza** na podstawie świadectwa ukończenia branżowej szkoły I stopnia oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.03* wyodrębnioną w zawodzie piekarz.

#### **Ścieżka rozwoju absolwenta branżowej szkoły I stopnia:**

- 1) Kontynuacja nauki w **branżowej szkole II stopnia** kształcącej w zawodzie technik technologii żywności w ramach kwalifikacji *TG.17. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych*, po zakończeniu której absolwent może:
  - uzyskać wykształcenie średnie branżowe potwierdzone otrzymaniem świadectwa ukończenia branżowej szkoły II stopnia,
  - przystąpić do egzaminu zewnętrznego i potwierdzić kwalifikację *TG.17. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych* w zawodzie technik technologii żywności uzyskaniem świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie,
  - otrzymać **dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik technologii żywności**, jeśli uzyskał świadectwo ukończenia branżowej szkoły II stopnia i świadectwa uzyskania kwalifikacji *TG.03. Produkcja wyrobów piekarskich* oraz *TG.17*.

- Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych wyodrębnionych w zawodzie technik technologii żywności,*
- otrzymać świadectwo maturalne po przystąpieniu i zdaniu egzaminu maturalnego. Po zdaniu matury kontynuacja kształcenie na studiach wyższych.
- 2) Kontynuacja nauki w liceum ogólnokształcącym dla dorosłych (od drugiej klasy), a po zdaniu matury kontynuacja kształcenia na studiach wyższych.
  - 3) Korzystanie z oferty kwalifikacyjnych kursów zawodowych, kursów umiejętności zawodowych, kursów kompetencji ogólnych i innych kursów organizowanych w formie kształcenia pozaszkolnego umożliwiających uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w innych zawodach.
  - 4) Podjęcie pracy w zawodzie piekarz.

### Alternatywna ścieżka potwierdzania kwalifikacji w zawodzie piekarz:

#### Ścieżka 1:

- 1) Uzyskanie minimum wykształcenia zasadniczego zawodowego poprzez ukończenie szkoły branżowej szkoły I stopnia (do roku szkolnego 2017/2018 zasadniczej szkoły zawodowej), potwierdzone uzyskaniem **świadectwa ukończenia szkoły**.
- 2) Po uzyskaniu świadectwa ukończenia szkoły kontynuacja nauki na **kwalifikacyjnym kursie zawodowym** w zakresie kwalifikacji: *TG.03. Produkcja wyrobów piekarskich*.
- 3) Przystąpienie do egzaminu potwierdzającego kwalifikację *TG.03* w zawodzie. Po zdaniu egzaminu uzyskanie **świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.03* w zawodzie piekarz** wydanego przez komisję okręgową.
- 4) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie piekarz** na podstawie świadectwa ukończenia minimum szkoły zasadniczej oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.03* w zawodzie piekarz.

#### Ścieżka 2<sup>1</sup>:

- 1) Uzyskanie minimum wykształcenia zasadniczego zawodowego poprzez ukończenie szkoły branżowej szkoły I stopnia (do roku szkolnego 2017/2018 zasadniczej szkoły zawodowej) potwierdzone uzyskanie **świadectwa ukończenia szkoły**.
- 2) Dwa lata kształcenia się lub pracy w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikacje *TG.03* dla piekarza zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.
- 3) Przystąpienie do egzaminu potwierdzającego kwalifikację *TG.03* w zawodzie. Po zdaniu egzaminu uzyskanie **świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.03* w zawodzie piekarz** wydanego przez komisję okręgową.
- 4) Uzyskanie **dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie piekarz** na podstawie świadectwa ukończenia minimum szkoły zasadniczej oraz świadectwa potwierdzającego kwalifikację *TG.03* w zawodzie piekarz.

#### Ścieżka 3:

- 1) **Związek Rzemiosła Polskiego** umożliwi zdobycie kwalifikacji w zawodzie piekarz po zdaniu egzaminu czeladniczego potwierdzonego wydaniem **świadectwa czeladniczego**. Do egzaminu czeladniczego może przystąpić osoba, która:
  - ukończyła naukę zawodu u rzemieślnika jako młodociany pracownik oraz dokształcanie teoretyczne młodocianych pracowników w szkole lub w formach pozaszkolnych;

<sup>1</sup> <https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl/frontend/index.php?r=kwalifikacja%2Fview&id=12110>, dostęp 15.03.2018.

- posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz ukończyła kształcenie ustawiczne w formie pozaszkolnej dotyczące umiejętności zawodowych wchodzących w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin;
  - posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej i co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
  - posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej prowadzącej kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem, w którym zdaje egzamin;
  - posiada tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin oraz co najmniej półroczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
  - posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie, a także co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu zaświadczenia o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie.
- 2) Uzyskanie świadectwa czeladniczego otwiera drogę do ubiegania się o **dyplom mistrzowski**. Warunki dopuszczenia do egzaminu mistrzowskiego, podobnie jak wymienione wyżej warunki dopuszczenia do egzaminu czeladniczego, reguluje 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, w tym Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą (<http://www.irpoznan.com.pl/strona,warunki-dopuszczenia-do-egzamin.html>).
- 3) Uzyskanie świadectwa czeladniczego umożliwia również kontynuowanie kształcenia w **branżowej szkole II stopnia** kształcącej w zawodzie **technik technologii żywności** w ramach kwalifikacji *TG.17. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych*.
- 4) Po zdaniu egzaminu maturalnego – kontynuacja nauki w uczelni wyższej.
- 5) Korzystanie z oferty **kwalifikacyjnych kursów zawodowych**, kursów umiejętności zawodowych, kursów kompetencji ogólnych i innych kursów organizowanych w formie kształcenia pozaszkolnego umożliwiających uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w innych zawodach.

### Możliwości awansu zawodowego

1. **Przykładowe możliwości rozwoju kariery zawodowej w zawodzie przez pryzmat zajmowanych stanowisk pracy:**
- Ścieżka 1: *pomocnik piekarza → piekarz → brygadzysta.*
  - Ścieżka 2: *stołowy → ciastowy → piecowy → brygadzysta.*
  - Ścieżka 3: *czeladnik → mistrz → własna działalność gospodarcza.*
  - Ścieżka 4 (w dużej piekarni): *czeladnik → mistrz → stanowiska kierownicze → własna działalność gospodarcza.*

### Tendencje zmian w zawodzie

1. **W ocenie pracodawców w perspektywie najbliższych 5 lat mogą pojawić się nowe wymagania kompetencyjne w odniesieniu do osób pracujących w zawodzie kucharza. Związane one będą z:**

- koniecznością obsługi komputera i programów do sterowania maszyn,
- kreatywnością,
- rozwojem produkcji pieczywa artystycznego,
- ciągłymi nowościami technologicznymi,
- nowoczesnym parkiem maszynowym,
- zmianami wynikającymi z nowych przepisów.

**2. Tendencje w zapotrzebowaniu na pracowników w zawodzie:**

Prognoza Barometru zawodów na rok 2018 wykazuje deficyt zapotrzebowania na piekarzy na terenie całej Wielkopolski. Potwierdziły to badania na stanowiskach pracy prowadzone wśród wielkopolskich piekarzy w ramach Projektu *Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu*, które wskazują na wzrastające zapotrzebowanie na pracowników w tym zawodzie zarówno obecnie, jak i w perspektywie 5-letniej.

**3. W ocenie pracodawców lepszymu przygotowaniu absolwenta szkoły zawodowej do pracy w zawodzie sprzyjać będą m.in. następujące działania:**

- wprowadzenie nauki obsługi podstawowych urządzeń podczas zajęć, np. wagi, ale w praktyce dużo ważniejsze jest dotknięcie urządzenia i praca z nim, a mniej istotna teoria;
- w ramach zajęć technologii powinny pojawić się praktyczne aspekty – na zajęciach uczniowie powinni przygotować ręcznie niewielkie ilości ciasta;
- nauka analizowania sytuacji i przewidywania skutków;
- zwiększenie liczby godzin praktycznej nauki zawodu;
- bliska współpraca ze szkołami, aby to, czego uczą w szkole pokrywało się z tym, co wykonują na praktyce w zakładzie;
- brak nowych książek z aktualnymi technologiami. Tylko dzięki fachowym wydawnictwom, jeżeli mistrz szkolący udostępni je uczniom i pracownikom oraz przeprowadza z nimi rozmowy, wysyła na kursy i konkursy jest nadzieja na doskonalenie ich w zawodzie.



## Część 2. Karty przykładowych stanowisk pracy, na których może być zatrudniony absolwent

*W tej części przedstawiono w formie kart stanowisk pracy przykładowe opisy stanowisk pracy wskazane przez wielkopolskich pracodawców i występujące w ich przedsiębiorstwach.*

*Karta stanowiska pracy zawiera wykaz:*

- 1) czynności zawodowych wykonywanych na stanowisku pracy wraz z oceną przez pracodawcę poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych (skala ocen od 1 – zdecydowanie nieprzygotowany do 5 – całkowicie przygotowany);*
- 2) przykładowych urządzeń, maszyn, narzędzi obsługiwanych na stanowisku pracy wraz z oceną przez pracodawcę poziomu przygotowania absolwenta do posługiwania się nimi (skala ocen od 1 – całkowicie pod nadzorem do 5 – obsługuje całkowicie samodzielnie);*
- 3) przykładowych efektów pracy na danym stanowisku wraz z oceną przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy;*
- 4) wymagań rekrutacyjnych dla kandydata na stanowisko pracy.*

*Wymienione stanowiska pracy nie stanowią pełnego katalogu możliwości zatrudnienia absolwentów szkół zawodowych, dlatego też wskazane jest, aby były aktualizowane i uzupełniane z udziałem przedsiębiorstw, z którymi współpracują szkoły.*

*Uwaga, podane poniżej nazwy stanowisk pracy mogą być podobne, jednak różnią się zakresem wykonywanych czynności czy też rodzajem obsługiwanych maszyn, urządzeń itp.*

*Przy uporządkowaniu kart stanowisk pracy uwzględniono także wielkość firmy, w której respondenci pracowali.*

### Karta stanowiska pracy 1: PIEKARZ

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy piekarz	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
1	Dobieranie surowców piekarskich do produkcji oraz ocena ich jakości					
2	Przygotowanie ciast na różne wyroby					
3	Dzielenie i kształtowanie ciast na różne wyroby					
4	Prowadzenie rozrostu					
5	Wykonywanie czynności pomocniczych przed wypiekiem pieczywa					
6	Wypiek pieczywa					
7	Czynności końcowe po wypieku					
8	Przekazywanie pieczywa do konfekcjonowania					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwane na stanowisku pracy piekarz	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
1	Waga					
2	Dozownik do wody					
3	Przesiewacz					
4	Mieszarka					
5	Dzielarko-zaokrąglarka					
6	Rogalikarka					
7	Komora fermentacyjna					
8	Piec					
9	Znaczniki, skrobki, noże, wałki					
10	Taśmy do pieca					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy piekarz	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Dobrej jakości ciasta			
2	Kształtne wyroby			
3	Dobrze wypieczone, o odpowiedniej wielkości i kształcie wyroby			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy piekarz	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicza szkoła zawodowa
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Piekarska lub piekarsko-ciastkarska
3	Doświadczenie zawodowe	Mile widziane
4	Kompetencje personalne i społeczne	Konsekwencja w wykonywaniu zadań, umiejętność pracy w zespole, przestrzeganie zasad kultury i etyki, przestrzeganie tajemnicy zawodowej
5	Inne wymagania (proszę podać jakie?)	Chęć uczestnictwa w szkoleniach podnoszących kwalifikacje zawodowe (np. zdobnictwo pieczywa, zastosowanie nowych technologii przy wyrobie ciast)

Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznań

## Karta stanowiska pracy 2: POMOCNIK PIEKARZA

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy pomocnik piekarza	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych <i>gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany</i>				
		1	2	3	4	5
1	Przygotowywanie blach do wypieku					
2	Przygotowywanie koszy					
3	Przygotowanie surowców piekarskich do produkcji					
4	Dzielenie i kształtowanie ciast na różne wyroby					
5	Wykonywanie czynności pomocniczych przed wypiekiem pieczywa					
6	Konfekcjonowanie pieczywa					
7	Wykonywanie piekarskich prac porządkowych					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy pomocnik piekarza	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi <i>gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany</i>				
		1	2	3	4	5
1	System natryskowy do blach					
2	Waga					
3	Przesiewacz					
4	Dzielarko-zaokrąglarka					
5	Krajalnica do pieczywa					
6	Rogalikarka					
7	Piec gazowy					
8	Parowaczka					
9	Myjka					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy pomocnik piekarza	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Blachy gotowe do wypieku			
2	Kształtne kęsy ciasta			
3	Zapakowane pieczywo			
4	Surowce piekarskie gotowe do użycia			
5	Czystość na stanowisku pracy			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy pomocnik piekarza	
1	Poziom wykształcenia	Mile widziane zasadnicze
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Mile widziane – piekarskie
3	Kompetencje personalne i społeczne	Przestrzeganie zasad kultury i etyki, konsekwencja w wykonywaniu zadań, umiejętność pracy w zespole

### Karta stanowiska pracy 3: CIASTOWY I STOŁOWY (w dużej piekarni)

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy ciastowy i stołowy	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
1	Dobór surowców do produkcji					
2	Przygotowanie surowców do produkcji					
3	Ocena jakości surowców do produkcji					
4	Wytwarzanie ciasta					
5	Ważenie kęsów ciasta					
6	Zaokrąglanie kęsów ciasta					
7	Wydłużanie kęsów ciasta					
8	Przygotowanie do rozrostu					
9	Prowadzenie rozrostu					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwanego na stanowisku pracy ciastowy i stołowy	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
1	Waga					
2	Dozownik do wody					
3	Przesiewacz					
4	Mieszalnia					
5	Dzielarko-zaokrąglarka					
6	Komora fermentacyjna					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy ciastowy i stołowy	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Dobre ciasto			
2	Kształtne kęsy ciasta			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy ciastowy i stołowy	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicze zawodowe
2	Doświadczenie zawodowe	5 lat
3	Kompetencje personalne i społeczne	Kulturalny, punktualny, dyspozycyjny

## Karta stanowiska pracy 4: PIEKARZ – CIASTOWY

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy piekarz – ciastowy	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
1	Sporządzanie ciasta wg receptur					
2	Obsługa i dobór maszyn (miesiarka, waga)					
3	Umiejętność doboru składników i kalkulacja					
4	Ocena jakości składników					
5	Umiejętność oceny gotowego wypieku organoleptycznie					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwane na stanowisku pracy piekarz – ciastowy	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
1	Miesiarka do ciast różnej wielkości					
2	Waga					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy piekarz – ciastowy	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Ciasto gotowe do narabiania i wypieku			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy piekarz – ciastowy	
1	Poziom wykształcenia	Zawodowe -profilowe
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Piekarz
3	Kompetencje personalne i społeczne	Umiejętność pracy w zespole

## Karta stanowiska pracy 5: PIECOWY

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy piecowy	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
1	Rozróżnia piece					
2	Obsługuje piece					
3	Przygotowuje wyroby do wypieku					
4	Przygotowuje piec do wypieku					
5	Zaparowuje					
6	Nasadza					
7	Przesadza					
8	Wysadza					
9	Smaruje					
10	Przetransportowuje do konfekcjonowania					
11	Analizuje przemiany zachodzące w cieście w trakcie wypieku					
12	Dokonuje oceny organoleptycznej wyrobu gotowego					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwane na stanowisku pracy piecowy	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
1	Komora fermentacyjna					
2	Piec wsadowy					
3	Piec obrotowy					
4	Taśma wsadowa					
5	Łopaty					
6	Sita					
7	Noże					
8	Pistolety/szczotki do smarowania					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy piecowy	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Surowe kęsy umieszczone w piecu			
2	Monitorowany proces wypieku			
3	Przesadzone pieczywo z pieca			
4	Wysadzone pieczywo z pieca			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy piecowy	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicze zawodowe
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Tak
3	Doświadczenie zawodowe	5 lat
4	Kompetencje personalne i społeczne	Umiejętność pracy w zespole
5	Dodatkowe kwalifikacje – kursy (np. prawo jazdy, SEP do 1 kV itp.)	Mile widziane
6	Inne wymagania	Kulturalny, punktualny, dyspozycyjny

## Karta stanowiska pracy 6: STOŁOWY

Lp.	Czynności zawodowe na stanowisku pracy stołowy	Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania czynności zawodowych <i>gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany</i>				
		1	2	3	4	5
1	Obsługa sprzętu pomiarowego					
2	Umiejętność ważenia					
3	Formowanie kęsów ciasta					
4	Przygotowanie kęsów do procesu fermentacji					
5	Monitorowanie procesu fermentacji					

Lp.	Nazwa urządzenia, maszyny, narzędzia obsługiwane na stanowisku pracy stołowy	Ocena przez pracodawców stopnia przygotowania absolwenta do obsługi wymienionych maszyn, urządzeń, narzędzi <i>gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany</i>				
		1	2	3	4	5
1	Wagi					
2	Dzielarko-zaokrąglarka					
3	Wałki					
4	Nacinaki, noże itp.					

Lp.	Efekty końcowe wykonywania pracy na stanowisku pracy stołowy	Ocena przez pracodawców poziomu zaangażowania pracownika przy wykonywaniu danego efektu pracy		
		Wykonuje pod nadzorem 1	Wykonuje we współpracy z innymi 2	Wykonuje całkowicie samodzielnie 3
1	Odważony kęs ciasta			
2	Uformowany kęs ciasta			
3	Obsługiwana maszyna: dzielarko-zaokrąglarki			
4	Obsługiwana komora fermentacyjna			

Lp.	Wymagania rekrutacyjne dla kandydata na stanowisko pracy stołowy	
1	Poziom wykształcenia	Zasadnicze zawodowe
2	Wykształcenie kierunkowe (specjalizacja)	Piekarz
3	Doświadczenie zawodowe	Wymagane
4	Kompetencje personalne i społeczne	Mile widziane
5	Dodatkowe kwalifikacje – kursy ( <i>np. prawo jazdy, SEP do 1 kV itp.</i> )	Prawo jazdy

## Część 3. Kompetencje absolwentów szkół zawodowych w ocenie wielkopolskich pracodawców

*Kompetencje absolwentów szkół zawodowych zostały przedstawione w formie:*

- 1) Profilu umiejętności i kompetencji absolwenta;*
- 2) Wykazu efektów kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie;*
- 3) Profilu kompetencji personalnych i społecznych.*

*Każdy z elementów składowych profilu kompetencji został poddany ocenie pod kątem jego istotności z punktu widzenia potrzeb pracodawców oraz poziomu przygotowania absolwenta szkoły zawodowej do jego wykonywania.*



## 1. Ocena profilu umiejętności i kompetencji oraz poziomu przygotowania absolwenta do ich wykonywania

Lp.	Profil umiejętności i kompetencji absolwenta	Ocena istotności elementów profilu z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu przygotowania absolwenta do wykonywania elementów profilu gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
1	Stosuje procedury zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne produkcji piekarskiej					4,8
				3,3		
2	Dobiera surowce piekarskie i dokonuje oceny ich jakości				4,2	
				3,0		
3	Wykonuje prace z zakresu magazynowania surowców piekarskich				3,8	
				3,0		
4	Sporządza ciasta na wyroby piekarskie różnymi metodami				4,5	
				2,7		
5	Dzieli i kształtuje kęsy ciasta na wyroby piekarskie				4,5	
					4,0	
6	Przygotowuje kęsy ciasta przed wypiekiem				4,5	
					4,0	
7	Prowadzi wypiek pieczywa				4,5	
				3,3		
8	Konfekcjonuje, pakuje i prowadzi dystrybucję pieczywa				4,4	
					3,8	
9	Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych			2,8		
				3,2		
10	Przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii				4,5	
				3,0		
11	Udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia				4,3	
					4,0	
12	Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, prawa pracy oraz ochrony danych osobowych			3,3		
				3,2		
13	Posługuje się językiem obcym oraz korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji		2,4			
					3,7	

Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania

## 2. Ocena efektów kształcenia zawodowego (wiedzy i umiejętności) właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
<b>Efekty kształcenia (wybrane) stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie PKZ(TG.b)</b>						
1	Rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych				3,8	5,0
2	Posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym			3,5	4,2	
<b>KWALIFIKACJA TG.03. Produkcja wyrobów piekarskich</b>						
<b>Grupa efektów kształcenia: Magazynowanie surowców piekarskich</b>						
3	Rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich			3,5	4,5	
4	Przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami				3,7	
					3,8	
5	Przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców piekarskich				4,0	
					3,7	
6	Ocenia jakość surowców piekarskich			3,3	4,3	
7	Przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów piekarskich oraz warunków ich magazynowania			3,3	4,2	
8	Posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach			3,5		
				3,5		
9	Obsługuje urządzenia magazynowe			3,5		
				3,0		
10	Prowadzi dokumentację magazynową				4,0	
				2,8		
11	Przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności					4,7
				2,8		

Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
<b>Grupa efektów kształcenia: Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich</b>						
12	Określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania			3,5	4,5	
13	Posługuje się recepturami piekarskimi				3,7	4,8
14	Dobiera surowce do produkcji ciasta przeznaczonego na wyroby piekarskie			3,3		4,7
15	Przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta			3,5		4,7
16	Dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie			3,3	4,3	
17	Ustala parametry technologiczne produkcji ciasta			3,4	4,3	
18	Sporządza ciasta na wyroby piekarskie			3,2		4,7
19	Dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich			3,3	4,5	
20	Dobiera sposoby dzielenia i formowania ciasta			3,3	4,3	
21	Dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciasta			3,3	4,5	
22	Obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, sporządzania, dzielenia i formowania ciasta				3,7	4,7
23	Wykonuje czynności związane z ręcznym i mechanicznym dzieleniem ciasta oraz kształtowaniem kęsów				4,2	5,0
<b>Grupa efektów kształcenia: Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta</b>						
24	Planuje operacje technologiczne przed rozrostem kęsów ciasta i w trakcie rozrostu			3,3	4,2	

Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
25	Wykonuje operacje technologiczne przed rozrostem końcowym i w trakcie rozrostu uformowanych kęsów ciasta				4,3	
				3,3		
26	Obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta				4,2	
					3,8	
27	Poddaje rozrostowi uformowane wyroby zgodnie z ustalonymi parametrami				4,2	
					3,7	
28	Kontroluje jakość kęsów ciasta w trakcie rozrostu				4,0	
				3,5		
29	Planuje zabiegi technologiczne przed wypiekiem ciasta				4,2	
				3,3		
30	Wykonuje czynności końcowe przed włożeniem wyrobów do pieca				4,5	
				3,5		
31	Rozróżnia piece piekarskie				4,0	
				3,3		
32	Obsługuje piece piekarskie				4,2	
				3,3		
33	Analizuje przemiany zachodzące w cieście w trakcie wypieku				3,7	
					3,8	
34	Wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa				4,2	
				3,5		
35	Monitoruje krytyczne punkty kontroli zgodnie z systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)				4,2	
				3,5		
<b>Grupa efektów kształcenia: Przygotowanie pieczywa do dystrybucji</b>						
36	Ocena jakości gotowego pieczywa				4,3	
				2,8		
37	Rozpoznaje wady pieczywa oraz określa przyczyny ich powstawania				4,3	
				2,2		

Kwalifikacje zawodowe kluczem do sukcesu – wspieramy rozwój kształcenia zawodowego w Miejskim Obszarze Funkcjonalnym Poznania

Lp.	Efekty kształcenia (wiedza i umiejętności) właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Ocena istotności efektu kształcenia z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu opanowania efektu kształcenia/wiedzy i umiejętności przez absolwentów szkół zawodowych gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
38	Planuje sposób konfekcjonowania pieczywa			3,3		
				3,2		
39	Dobiera urządzenia do konfekcjonowania pieczywa			3,3		
				3,3		
40	Obsługuje urządzenia do konfekcjonowania pieczywa				3,8	
					4,2	
41	Wykonuje czynności związane ze schładzaniem i konfekcjonowaniem wyrobów piekarskich			3,3		
				3,2		
42	Określa warunki magazynowania gotowych wyrobów piekarskich				3,8	
				3,3		
43	Magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji				4,0	
					3,7	
44	Obsługuje środki transportu wewnętrznego				4,2	
					4,0	
45	Monitoruje krytyczne punkty kontroli zgodnie z systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> ), które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów				4,4	
				2,8		

### 3. Ocena kompetencji personalnych i społecznych oraz poziomu ich opanowania przez absolwentów szkół zawodowych

Lp.	Kompetencje personalne i społeczne	Ocena istotności kompetencji personalnych i społecznych z punktu widzenia pracodawców				
		Zbędne 1	Mało ważne 2	Istotne 3	Ważne 4	Bardzo ważne 5
		Ocena przez pracodawców poziomu nabytych przez absolwenta kompetencji personalnych i społecznych gdzie 1 oznacza najmniej przygotowany, a 5 – najlepiej przygotowany				
		1	2	3	4	5
1	Przestrzeganie zasad kultury i etyki				4,5	
				3,2		
2	Kreatywność i konsekwencja w realizacji zadań				4,3	
				3,2		
3	Planowanie działania i zarządzanie czasem				4,3	
				2,8		
4	Przewidywanie skutków podejmowanych działań					4,7
					4,0	
5	Ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania				4,2	
				3,0		
6	Otwartość na zmiany				4,2	
				3,2		
7	Stosowanie technik radzenia sobie ze stresem			3,5		
				3,3		
8	Aktualizacja wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych					4,7
			2,5			
9	Przestrzeganie tajemnicy zawodowej					4,7
			2,3			
10	Negocjowanie warunków porozumień			3,5		
				3,5		
11	Komunikatywność				3,8	
				2,8		
12	Stosowanie metod i technik rozwiązywania problemów				3,8	
						4,7
13	Współpraca w zespole					4,8
				2,8		

## Źródła

1. Internetowe narzędzie doradztwa zawodowego w szkole: [www.mapakarier.org](http://www.mapakarier.org), dostęp: 21.03.2018.
2. Opisy zawodu z MRPiPS (dla zawodów, które występują również w KZIS dla rynku pracy): <http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow/>, dostęp: 21.03.2018.
3. Podstawa programowa w zawodzie piekarz: [https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie\\_zawodowe/zawody2-3/cd/piekarz\\_751204\\_2.pdf](https://www.ore.edu.pl/wp-content/uploads/ksztalcenie_zawodowe/zawody2-3/cd/piekarz_751204_2.pdf), dostęp: 21.03.2018.
4. Serwis Barometr Zawodów: <https://barometrzawodow.pl/>, dostęp: 21.03.2018.
5. Serwis Centralnej Komisji Egzaminacyjnej <https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-zawodowy-formula-2017/>, dostęp: 21.03.2018.
6. Serwis Ośrodka Rozwoju Edukacji: <https://www.ore.edu.pl/>, dostęp 21.03.2018.
7. Serwis Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu <http://www.irpoznan.com.pl/>: dostęp 21.03.2018.
8. Suplement do dyplomu w zawodzie piekarz: <http://europass.org.pl/wp-content/uploads/2015/04/z-751204-piekarz-pl.pdf>, dostęp: 21.03.2018.
9. Zintegrowany System Kwalifikacji: <https://www.kwalifikacje.gov.pl/>, dostęp 21.03.2018.

### Akty prawne:

1. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz.U. 2017 poz. 860).
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 marca 2017 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (D.U. 2017 r. poz. 703).
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 marca 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U. 2017 r. poz. 622).
4. 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 (Dz.U. 2017 poz. 89).

**Zdjęcia na stronie tytułowej zaczerpnięto z bazy darmowej grafiki**  
<https://pl.freepik.com>