

IMIĘ (IMIONA) I NAZWISKO POSIADACZA DYPLOMU:

1. NAZWA DYPLOMU¹⁾
Dyplom Mistrzowski potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie cukiernik
¹⁾ W języku oryginału

2. NAZWA DYPLOMU W TŁUMACZENIU¹⁾
¹⁾ Jeżeli dotyczy. Podane tłumaczenie nie ma mocy prawnej.

3. PROFIL UMIEJĘTNOŚCI I KOMPETENCJI
Posiadacz dyplomu mistrzowskiego w zawodzie cukiernik potrafi: <ul style="list-style-type: none">- dobierać, oceniać i przygotowywać surowce, półprodukty i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych,- rozróżniać grupy produktów cukierniczych oraz oceniać ich wartość kaloryczną,- prowadzić procesy technologiczne zgodnie z normami, systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,- sporządzać półprodukty, wyroby cukiernicze i oceniać ich jakość,- dekorować wyroby cukiernicze i ciastkarskie,- użytkować maszyny i urządzenia stosowane w produkcji cukierniczej,- czyścić, myć i dezynfekować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy,- przechowywać surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze,- prowadzić dokumentację wytwarzania,- sporządzać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty oraz rozliczać zużycie surowców,- kalkulować ceny gotowych wyrobów cukierniczych i ciastkarskich,- planować i oceniać jakość wykonywanych prac,- kształtować umiejętności zawodowe ucznia, zgodnie z zasadami psychologii, pedagogiki i metodyki nauczania,- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych,- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy.

4. ZAWODY DOSTĘPNE DLA POSIADACZA DYPLOMU¹⁾
piekarz, młynarz, kucharz
¹⁾ Jeżeli dotyczy.

5. PODSTAWA WYDANIA DYPLOMU

Nazwa podmiotu wydającego dyplom <i>Adres i dane kontaktowe Izby wydającej dokument</i>	Nazwa władz sprawujących nadzór nad podmiotem wydającym dyplom Związek Rzemiosła Polskiego ul. Miodowa 14, 00-246 Warszawa Tel + 48 (22) 831-61-61 tel/fax +48 (22) 50-44-230 e-mail: zrp@zrp.pl, oswiata@zrp.pl, www.zrp.pl
Poziom wykształcenia (krajowy lub międzynarodowy) ISCED 3C	Warunki zdania egzaminu mistrzowskiego Egzamin mistrzowski składa się z dwóch etapów: <ul style="list-style-type: none"> • I Etap TEORETYCZNY; Część I – pisemna – czas egzaminu nie może być krótszy niż 45 minut i nie może być dłuższy niż 210 minut. Część II – ustna – czas egzaminu nie może być dłuższy niż 30 minut. • II Etap PRAKTYCZNY – czas na wykonanie zadań nie może być krótszy niż 120 min i nie może być dłuższy niż 24 godz łącznie w ciągu 3 dni. Skala Ocen: celujący–6; bardzo dobry–5; dobry–4; dostateczny–3; niedostateczny–2 (negatywny). Warunkiem zdania, egzaminu mistrzowskiego jest uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej, średniej z I i II etapu egzaminu.
Dostęp do następnego poziomu kształcenia <ul style="list-style-type: none"> • w przypadku uzyskania świadectwa maturalnego, wydawanego po zdaniu egzaminu, możliwość podjęcia nauki w szkole wyższej, • możliwość uzyskania świadectwa czeladniczego lub dyplomu mistrzowskiego w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, którego dotyczy świadectwo lub dyplom mistrzowski • możliwość doskonalenia zawodowego w systemie kształcenia ustawicznego (pozaformalne i nieformalne). 	Umowy międzynarodowe Konwencja Haska z 5 października 1961 r. (U. Nr 112, poz. 938 z dnia 24 czerwca 2005 r.)
Podstawa prawna wydania dyplomu <i>stosowne rozporządzenie</i>	

6. PRZEBIEG KSZTAŁCENIA ZAKOŃCZONEGO UZYSKANIEM DYPLOMU

<p>Posiadacz dyplomu mistrzowskiego spełnił jeden z niżej podanych warunków, niezbędnych do dopuszczenia przez izbę rzemieślniczą do egzaminu mistrzowskiego i zdał przed komisją izby rzemieślniczej mistrzowski egzamin, potwierdzający kwalifikacje zawodowe z pozytywnym wynikiem końcowym. Do egzaminu mistrzowskiego izba rzemieślnicza dopuszcza osobę, która spełnia jeden z następujących warunków:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej oraz tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie, w którym zdaje egzamin, a także: <ol style="list-style-type: none"> a) co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego, albo b) co najmniej sześćdziesięcioletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, łącznie przed i po uzyskaniu tytułu zawodowego; 2. posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej oraz co najmniej sześćdziesięcioletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, a także co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, łącznie przed i po uzyskaniu tytułu mistrza; 3. posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej oraz tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, a także co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego; 4. posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej oraz tytuł mistrza w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, a także co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu mistrza; 5. posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej, dających wykształcenie średnie i kształcących w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, a także co najmniej dwuletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego; 6. posiada dyplom ukończenia szkoły wyższej na kierunku lub w specjalności w zakresie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu tytułu zawodowego <p>Informacje dodatkowe: Więcej informacji (w tym opis krajowego systemu kwalifikacji) można znaleźć w Internecie pod adresem: www.zrp.pl, www.men.gov.pl, www.koweziu.edu.pl, www.europass.org.pl Krajowy punkt informacyjny</p>

Nota objaśniająca

Niniejszy dokument ma na celu dostarczenie dodatkowych informacji na temat dyplomu mistrzowskiego potwierdzającego kwalifikacje zawodowe i sam w sobie nie ma mocy prawnej. Podstawą opisu są następujące teksty: Rezolucja Rady nr 93/C49/01 z dnia 3 grudnia 1992 r. dotycząca przejrzystości kwalifikacji, Rezolucja Rady nr 96/C224/04 z dnia 15 lipca 1996 r. dotycząca przejrzystości dyplomów szkolenia zawodowego, Zalecenie Parlamentu Europejskiego oraz Rady nr 2001/613/EC z dnia 10 lipca 2001 r. w sprawie mobilności w ramach Wspólnoty studentów, osób przechodzących szkolenia, wolontariuszy, nauczycieli i instruktorów.

Więcej informacji można uzyskać pod adresem: <http://europass.cedefop.eu.int>

© European Communities 2002

CERTIFICATE SUPPLEMENT

NO ...*

NAME(S) AND SURNAME OF CERTIFICATE HOLDER:

1. TITLE OF CERTIFICATE¹⁾
Dyplom Mistrzowski potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie cukiernik
<small>¹⁾ Original language version</small>

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE¹⁾
Certificate of competences confectioner / pastry cook
<small>¹⁾ If applicable. This translation has no legal status.</small>

3. PROFILE OF SKILLS AND COMPETENCES
Holder of a master craftsman's diploma in the profession of a confectioner / pastry cook is able to: <ul style="list-style-type: none">- select, assess, and prepare raw materials, semi-finished products and additives used in confectionery production,- identify groups of confectionery products and assess their calorific value,- manage production processes in line with the standards, quality assurance system requirements and health and safety in food manufacturing requirements,- make semi-products, confectionery products and assess their quality,- decorate confectionery products and cakes,- operate machines and equipment used in confectionery production,- clean, disinfect machines and equipment as well as small confectionery production tools,- store raw ingredients, semi-finished products and confectionery products,- maintain production documentation,- prepare ingredients and semi-finished products requirements, make settlements of ingredient consumption,- calculate prices of confectionery and cake products,- plan and assess the quality of performed work,- shape professional skills of a trainee in accordance with the rules of psychology, pedagogy and teaching methods,- comply with health and safety regulations, fire protection regulations and environmental protection requirements while performing occupational tasks,- provide first aid to people suffering injury at work.

4. RANGE OF OCCUPATIONS ACCESSIBLE TO THE HOLDER OF THE CERTIFICATE¹⁾
baker, miller, cook
<small>¹⁾ if applicable</small>

5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE

Name of the body awarding the certificate <i>Name of the body awarding the certificate (including contact details)</i>	Authority providing accreditation/recognition of the certificate Związek Rzemiosła Polskiego (Polish Craft Association) ul. Miodowa 14, 00-246 Warszawa Tel + 48 (22) 831-61-61 tel/fax +48 (22) 50-44-230 e-mail: zrp@zrp.pl, oswiata@zrp.pl, www.zrp.pl
Level of the certificate (national or international) ISCED 3C	Pass requirements / Grading scale Master craftsman examination is composed of two stages: <ul style="list-style-type: none"> • Stage I; THEORY Part I (written part) – examination lasts at least 45 minutes and may not last longer than 210 minutes. Part II (oral part) - examination may not last longer than 30 minutes. • Stage II; PRACTICE – time given for the performance of tasks may not be shorter than 120 minutes and in total may not be longer than 24 hours within three days. Grading scale: celująca [excellent] – 6; bardzo dobry [very good] – 5; dobry [good] – 4; dostateczny [satisfactory] – 3; niedostateczny [fail] – 2. A precondition for passing the master craftsman examination is being awarded at least satisfactory as an average grade of the grades awarded for Stage I and II of the examination.
Access to next level of education/ training <ul style="list-style-type: none"> • if awarded a secondary education graduation (matura) certificate after having passed the examination, a holder of this certificate may continue education in a higher education institution; • this certificate may result in being awarded an apprentice or master craftsman certificate in a trade included in the scope of the trade to which the apprentice or master craftsman certificate applies; • this certificate may provide access to in-service training as part of (non-formal and informal) continuing education. 	International agreements The Hague Convention of 5 October 1961 (O.J. No. 112 item 938 of 24 June 2005).
Legal basis <i>appropriate regulation</i>	

6. OFFICIALLY RECOGNISED WAYS OF ACQUIRING A CERTIFICATE

A holder of a master craftsman certificate had met one of the conditions presented below in order to be admitted to a master craftsman examination by a chamber of crafts and successfully passed the master craftsman examination confirming professional qualifications before an examination board at a chamber of crafts. The chamber of crafts admits to a master craftsman examination persons who meet one of the conditions stipulated below:

1. holds a certificate of completion of an upper secondary school or of a former secondary school and the title of an apprentice or equivalent in the trade in which the examination is taken, and:
 - a) has at least three-year experience in performing the trade in which the examination is taken following the award of the vocational title, or
 - b) has at least six-year experience in performing the trade in which the examination is taken, prior to and after the award of the vocational title;
2. holds a certificate of completion of an upper secondary school or of a former secondary school and has at least six-year experience in performing the trade in which the examination is taken as part of conducted business activity as a sole trader;
3. holds a certificate of completion of an upper secondary school or of a former secondary school and the title of an apprentice or equivalent in the trade in which the examination is taken and has at least three-year experience in performing the trade in which the examination is taken following the award of the vocational title;
4. holds a certificate of completion of an upper secondary school or of a former secondary school and the title of a master craftsman in a trade included in the scope of the trade in which the examination is taken and has at least one-year experience in performing the trade in which the examination is taken following the award of the master craftsman title;
5. holds a certificate of completion of an upper secondary school or of a former secondary school offering secondary education and training in a trade included in the scope of the trade in which the examination is taken and has at least two-year experience in performing the trade in which the examination is taken following the award of the vocational title;
6. holds a higher education diploma in the field or specialisation included in the scope of the trade in which the examination is taken and has at least one-year experience in performing the trade in which the examination is taken following the award of the vocational title.

Additional information:

More information (including the description of the national qualifications system) is available at:

www.zrp.pl, www.men.gov.pl, www.koweziu.edu.pl, www.europass.org.pl

National Contact Point

***Explanatory note**

This document is designed to provide additional information about the specified certificate and does not have any legal status in itself. The format of the description is based on the following texts: Council Resolution 93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications, Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates, and Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers. More information is available at: <http://europass.cedefop.eu.int>

© European Communities 2002