



Informator egzaminacyjny

dla kandydatów przystępujących do egzaminu czeladniczego

CUKIERNIK

Izba Rzemieślnicza w Opolu
ul. Katowicka 55
45-061 Opole
Tel. 77 454 31 73, 77 453 79 71
e-mail: info@izbarzem.opole.pl
www.izbarzem.opole.pl

CUKIERNIK - 751201

Egzamin CZELADNICZY przeprowadzany jest w dwóch etapach:

etap praktyczny: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne. Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 min i nie dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu trzech dni.

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
- dokumentacja działalności gospodarczej
- rysunek zawodowy
- przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- podstawowe zasady ochrony środowiska
- podstawowe przepisy prawa pracy
- podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem

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.

1. PROFIL UMIEJĘTNOŚCI CZELADNIKA ZWIĄZANY Z ZAWODEM

Czeladnik (posiadacz świadectwa czeladniczego) w zawodzie cukiernik potrafi:

- 1) dobierać, oceniać i przygotowywać surowce, półprodukty i dodatki do produkcji wyrobów cukierniczych,
- 2) rozróżniać grupy produktów cukierniczych oraz oceniać ich wartość kaloryczną,
- 3) prowadzić procesy technologiczne zgodnie z normami, systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- 4) sporządzać półprodukty, wyroby cukiernicze i oceniać ich jakość,
- 5) dekorować wyroby cukiernicze i ciastkarskie,
- 6) użytkować maszyny i urządzenia stosowane w produkcji cukierniczej,

- 7) czyścić, myć i dezynfekować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy,
- 8) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby cukiernicze,
- 9) prowadzić dokumentację produkcji,
- 10) rozliczać zużycie surowców,
- 11) kalkulować ceny gotowych wyrobów cukierniczych i ciastkarskich,
- 12) przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych,
- 13) udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy.

Czeladnik w zawodzie cukiernik jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) wytwarzania wyrobów cukierniczych;
- 2) dekorowania wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji;
- 3) magazynowania wyrobów cukierniczych.

2. WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM WYŻEJ WYMIENIONYCH ZADAŃ ZAWODOWYCH Z ZAKRESU:

2.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Czeladnik:

- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
- określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

2.2. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Czeladnik:

- stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;

analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

3.KOMPETENCJE

3.1.Personalne i społeczne

Czeladnik:

- 1) przestrzega zasad kultury i etyki;
- 2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- 3) przewiduje skutki podejmowanych działań;
- 4) jest otwarty na zmiany;
- 5) potrafi radzić sobie ze stresem;
- 6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- 7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
- 8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
- 9) potrafi negocjować warunki porozumień;
- 10) współpracuje w zespole.

4.WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI OGÓLNOZAWODOWE ZWIĄZANE Z ZAWODEM CUKIERNIK

Czeladnik:

- 1) stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych;
- 2) określa wartość odżywczą produktów spożywczych;
- 3) wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych;
- 4) charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych;
- 5) rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych;
- 6) interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych;
- 7) rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń;
- 8) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;
- 9) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną;
- 10) rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego;
- 11) rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne;
- 12) posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym;
- 13) określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem Żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom;

- 14) identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa Żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);
- 15) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

5. UMIEJĘTNOŚCI ZWIĄZANE Z WYKONYWANIEM ZADAŃ ZAWODOWYCH W ZAWODZIE CUKIERNIK

5.1. Produkcja wyrobów cukierniczych

1) Magazynowanie surowców cukierniczych

Czeladnik:

- 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.

2) Wytwarzanie wyrobów cukierniczych

Czeladnik:

- 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).

3) Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji

Czeladnik:

- 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;
- 13) monitoruje krytyczne punkty kontroli systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów cukierniczych.

Przykładowe pytania do części ustnej egzaminu:

Technologia

1. Omów produkcję ciasta drożdżowego.
2. Omów produkcję ciasta kruchego.
3. Omów produkcję kremu sporządzanego na ciepło.
4. Wymień surowce i omów przygotowanie masy serowej.
5. Co to jest agar-agar – właściwości i zastosowanie?
6. Co to jest półprodukt i wyrób gotowy?
7. Wymień rodzaje kremów i omów technikę wykonania jednego z nich.
8. Omów produkcję i zastosowanie kremów gotowanych.
9. Omów proces technologiczny produkcji ciasta bezowego.
10. Podaj skład surowcowy i omów metodę sporządzania kremów zaparzanych.
11. Na czym polega produkcja masy makowej.
12. Omów produkcję ciasta zbijanego.
13. Omów proces technologiczny produkcji pączków.
14. Omów produkcję kruszonki i jej zastosowanie.
15. Omów produkcję ciasta francuskiego.
16. Omów produkcję blatów biszkoptowych.

17. Omów sposoby przechowywania wyrobów cukierniczych.
18. Omów proces technologiczny produkcji babek drożdżowych.
19. Na czym polega przygotowanie masy biszkoptowej na rolady.
20. Wymień rodzaje ciasta kruchego i omów jego zastosowanie do wyrobu ciastek.
21. Omów różnicę między sporządzaniem ciasta drożdżowego metodą dwufazową a jednofazową.
22. Co to jest proces technologiczny?
23. Podaj przyczyny braku spoistości i kruszenia się masy serowej?
24. Jak sporządza się krem „russel”?
25. Podaj przyczyny rozlewania się korpusów z ciasta parzonego.
26. Wyjaśnij, w jakim celu pozostawia się ciasto do „leżakowania”.
27. Co to jest receptura i jak ją sporządzić?
28. Omów znaczenie ochładzania śmietanki kremowej przed jej ubijaniem.
29. Co to jest kuwertura – podaj jej zastosowanie w cukiernictwie?
30. Jak wpływa dodatek soli do ciasta drożdżowego?

Materialoznawstwo

1. Na czym polega pasteryzacja i sterylizacja.
2. Co to są enzymy?
3. Co to są drożdże?
4. Wymień rodzaje cukrów i innych środków słodzących używanych w cukiernictwie.
5. Omów warunki magazynowania produktów sypkich, jaj, tłuszczów.
6. Wymień tłuszcze i stosowane w cukiernictwie.
7. Jakie zastosowanie mają w cukiernictwie jaja i przetwory jajowe?
8. Jakie znasz rodzaje przypraw korzennych stosowanych w cukiernictwie?
9. Co to jest miód naturalny i miód sztuczny?
10. Wymień chemiczne środki spulchniające.
11. Jakie procesy zachodzą w czasie sporządzania rozczyntu.
12. W jakiej temperaturze przechowuje się kremy zaparzone?
13. Wymień jakie znasz substancje barwiące i aromatyczne(naturalne i sztuczne) stosowane w cukiernictwie.
14. Co to jest gluten?
15. Z czego otrzymujemy skrobię ziemniaczaną i jakie jest jej zastosowanie w produkcji, czym się charakteryzuje?
16. Jakie znasz tłuszcze utwardzone?

17. Jakiej śmietany używamy do kremu „bita śmietana”?
18. Co decyduje o jakości mąki?
19. Jaki wpływ ma dodatek mąki ziemniaczanej przy produkcji ciast biszkoptowych?
20. Jak należy przechowywać surowce sypkie, a jak tłuszczowe?
21. Z czego otrzymujemy cukier?
22. Podaj zawartość tłuszczu w maśle.
23. Jakie znasz nasiona oleiste
24. Jakie organiczne kwasy spożywcze mające zastosowanie w cukiernictwie?
25. Co to jest mąka i jak się ją otrzymuje?
26. Z czego otrzymuje się śmietanę i śmietankę?
27. Omów zastosowanie maku w cukiernictwie.
28. Wymień przetwory mleczne i ich zastosowanie w cukiernictwie.
29. Wymień szkodniki, jakie mogą występować w magazynach surowcowych
30. Omów warunki przechowywania kremów

Maszynoznawstwo

1. Wymień rodzaje trzonów w piecach cukierniczych.
2. Opisz budowę komory fermentacyjnej i do czego służy?
3. W jakich pojemnikach transportowane jest pieczywo cukiernicze?
4. Jakie znasz urządzenia grzewcze i podaj ich zastosowanie?
5. Wymień rodzaje ubijaczek i podaj ich zastosowanie.
6. Opisz działanie frezera i jego zastosowanie.
7. Wymień sprzęt służący do składowania wyrobów gotowych.
8. Do czego służy trójwalcówka – opisz budowę?
9. Opisz budowę miesiarki i jej zastosowanie.
10. Wymień drobny sprzęt stosowany w cukiernictwie.
11. Omów podstawowe wyposażenie zakładu cukierniczego.
12. Opisz zasadę działania pasteryzatora.
13. Jaki znasz sprzęt i urządzenia do rozwałkowania ciast cukierniczych?
14. Jakie znasz zdobniki cukiernicze i omów ich zastosowanie?
15. Jakie ma zastosowanie w cukiernictwie dzielarko-zaokrąglarka?

16. Wymień sprzęt i urządzenia do wycinania i formowania ciastek.
17. Podaj zasadę działania szafy chłodniczej.
18. Opisz wyposażenie magazynu do surowców sypkich.
19. Opisz urządzenia i sprzęt służący do smażenia pączków.
20. Opisz urządzenia i sprzęt służący do produkcji lodów.
21. Wymień urządzenia i sprzęt służący do wyprodukowania tortów biszkoptowych.
22. Omów budowę i obsługę krajalnic i pakowaczek.
23. Przedstaw zasadę obsługi i konserwacji urządzeń do produkcji lodów.
24. Wymień urządzenia do przygotowania surowców cukierniczych.
25. Do czego służą maszyny wycinające tzw. sztańcówki?
26. Omów zasady eksploatacji pomieszczeń i urządzeń chłodniczych.
27. Wymień narzędzia ręczne przeznaczone do wytwarzania i obróbki ciasta.
28. Jakie znasz maszyny i urządzenia do wytwarzania ciasta?
29. Jakie znasz rodzaje pieców cukierniczych?
30. Jakie znasz urządzenia do smażenia i omów ich obsługę oraz zasady działania?