



Informator egzaminacyjny

dla kandydatów przystępujących do egzaminu czeladniczego

PIEKARZ

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

PIEKARZ - 751204

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 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,
- kształtować i przygotowywać do wypieku kęsy ciasta,
- wypiekać pieczywo oraz wykonywać czynności po wypieku,
- sortować, brakować, pakować, magazynować i przygotowywać pieczywo do wysyłki,
- 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.

Czeladnik 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.

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

2.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Czeladnik:

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

2.2. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Czeladnik:

- 1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- 2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- 3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- 4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
- 5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
- 6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- 7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
- 8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- 9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
- 10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
- 11) 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 PIEKARZ

- 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 piekarz

5.1. Magazynowanie surowców piekarskich

Czeladnik:

- 1) rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane do produkcji wyrobów piekarskich;
- 2) przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami;
- 3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców piekarskich;
- 4) ocenia jakość surowców piekarskich;
- 5) przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów piekarskich oraz warunków ich magazynowania;
- 6) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach;
- 7) obsługuje urządzenia magazynowe;
- 8) prowadzi dokumentację magazynową;
- 9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.

5.2. Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich

Czeladnik:

- 1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania;
- 2) posługuje się recepturami piekarskimi;
- 3) dobiera surowce do produkcji ciasta przeznaczonego na wyroby piekarskie;
- 4) przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciasta;
- 5) dobiera metody wytwarzania ciasta na wyroby piekarskie;
- 6) ustala parametry technologiczne produkcji ciasta;
- 7) sporządza ciasta na wyroby piekarskie;
- 8) dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich;
- 9) dobiera sposoby dzielenia i formowania ciasta;
- 10) dobiera maszyny i urządzenia do przygotowania surowców i sporządzania, dzielenia i formowania ciast;
- 11) obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, sporządzania, dzielenia i formowania ciasta;
- 12) wykonuje czynności związane z ręcznym i mechanicznym dzieleniem ciasta oraz kształtowaniem kęsów.

5.3. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta

Czeladnik:

- 1) planuje operacje technologiczne przed rozrostem kęsów ciasta i w trakcie rozrostu;
- 2) wykonuje operacje technologiczne przed rozrostem końcowym i w trakcie rozrostu uformowanych kęsów ciasta;
- 3) obsługuje maszyny i urządzenia do końcowego rozrostu kęsów ciasta;
- 4) poddaje rozrostowi uformowane wyroby zgodnie z ustalonymi parametrami;
- 5) kontroluje jakość kęsów ciasta w trakcie rozrostu;
- 6) planuje zabiegi technologiczne przed wypiekiem ciasta;
- 7) wykonuje czynności końcowe przed włożeniem wyrobów do pieca;
- 8) rozróżnia piece piekarskie;
- 9) obsługuje piece piekarskie;
- 10) analizuje przemiany zachodzące w cieście w trakcie wypieku;
- 11) wykonuje czynności związane z wypiekiem pieczywa;
- 12) monitoruje krytyczne punkty kontroli zgodnie z systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).

5.4. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji

Czeladnik:

- 1) ocenia jakość gotowego pieczywa;
- 2) rozpoznaje wady pieczywa oraz określa przyczyny ich powstawania;
- 3) planuje sposób konfekcjonowania pieczywa;
- 4) dobiera urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;
- 5) obsługuje urządzenia do konfekcjonowania pieczywa;
- 6) wykonuje czynności związane ze schładzaniem i konfekcjonowaniem wyrobów piekarskich;
- 7) określa warunki magazynowania gotowych wyrobów piekarskich;
- 8) magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji;
- 9) obsługuje środki transportu wewnętrznego;
- 10) monitoruje krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*), które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów.

Przykładowe pytania do części ustnej egzaminu:

Technologia

1. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych, podaj wady i zalety?
2. Czy z mąki pochodzącej ze zboża porośniętego można upiec chleb i na co trzeba zwracać uwagę?
3. Wymień przyczyny zakalca w chlebie.
4. W jaki sposób rozróżnia się mąkę pszenną od żytniej?
5. Co to są drożdże i jakie jest ich znaczenie?

6. Jakie znaczenie ma przesianie mąki?
7. Jaka jest zasada prowadzenia ciast żytnich?
8. Jak długo powinno trwać mieszanie ciasta?
9. Jakie znasz środki spulchniające? Omów rodzaje.
10. Jakie znasz typy mąk pszennych i żytnich podaj ich nazwy?
11. Podziel pieczywo pszenne na grupy.
12. Co to jest fermentacja? Omów rodzaje fermentacji.
13. Omów środki spulchniające?
14. Omów rozrost i jego znaczenie w produkcji pieczywa.
15. Co nazywamy recepturą?
16. Jakie zmiany zachodzą w cieście podczas wypieku?
17. Jakie ma znaczenie receptura w procesie technologicznym?
18. Jakie zadania spełnia pól kwas?
19. Co rozumiesz przez określenia przebijanie i leżakowanie ciasta?
20. Omów metody prowadzenia ciasta żytniego.
21. Wymień grupy pieczywa..
22. Jakie rozróżniamy wady chleba? Omów sposób ich powstawania i zapobiegania.
23. Jakie znasz metody prowadzenia ciast mieszanych?
24. Jakie znaczenie ma w produkcji pieczywa sól?
25. Omów sposoby schładzania pieczywa?
26. Jaki wpływ na konsystencję ciasta ma zwiększenie ilości wody?
27. Czego są skutkiem niewykształcone nacięcia?
28. Czym najlepiej regulować temperaturę ciasta?
29. Wymień różnice pomiędzy metodą pośrednią a bezpośrednią prowadzenia ciast pszennych?
30. Czym charakteryzuje się dojrzały rozczyn pszenny - ocena organoleptyczna?

Materialoznawstwo

1. Z czego produkowany jest cukier?
2. Wymień czynniki wpływające na magazynowanie surowców.
3. Jakie znasz środki spulchniające?
4. Na podstawie czego określa się typ mąki?
5. Jaka mąka posiada dużą zawartość składników mineralnych?
6. Co to jest wartość wypiekowa mąki?
7. Omów wpływ wilgotności mąki na jakość wypieczonego pieczywa?
8. Jakie znasz tłuszcze zwierzęce używane w piekarstwie?
9. Co to są otręby i ich zastosowanie w piekarnictwie?
10. Jakie znasz środki słodzące w produkcji piekarskiej?
11. Czy wszystkie polepszacze wolno stosować do produkcji?
12. Omów znane Ci środki aromatyczne?
13. Określ wpływ jakości ziarna na wielkość glutenu w mące?
14. Co to jest sól, wymień jej gatunki i wpływ na proces tworzenia ciasta?
15. Czy wszystkie mąki potrzebują okresu dojrzwania?
16. Co to są drożdże?
17. Co to jest typ mąki i jakie typy są ogólnie stosowane?
18. Wymień surowce wchodzące w skład ciasta?
19. Omów warunki przechowywania mąki oraz sposoby badania mąki.
20. Jakie wartości odżywcze zawiera pieczywo?
21. Jak rozmnażają się drożdże i ich przechowywanie?
22. Omów rolę i znaczenie cukru w cieście jako dodatku do ciasta.
23. Jakie znasz sposoby badania organoleptycznego pieczywa?
24. Wymień znane Ci szkodniki ziarna zbożowego i mąki oraz omów sposoby ich zwalczania.
25. Omów prawidłowy sposób magazynowania pieczywa i transport.
26. Omów budowę ziarna pszenicy.
27. Co to jest laktoza?
28. Omów warunki przechowywania surowców pomocniczych jak: mąka, kminek?
29. Jakie informacje powinny być zawarte na opakowaniu surowców?
30. Wymień różnicę pomiędzy mąką pszenną a żytnią ocena organoleptyczna?

1. Omów sposoby rozrostu i nawilżania ciasta?
2. Omów działanie zastosowanie mieszaczy wody?
3. Omów znane ci rodzaje mieszadeł w mieszarkach?
4. Wymień rodzaje przesiewaczy do mąki i omów zasadę ich działania?
5. Jakie znasz typy mieszarek do ciast?
6. Opisz działanie pieca rurkowego – wrzutowego?
7. Omów działanie i obsługę krajalnicy do chleba.
8. Wymień rodzaje pieców piekarskich uwzględniając ich sposób ogrzewania?
9. Jakie znasz rodzaje dzielarek do bułek?
10. Omów dozowniki wody w ciastowni.
11. Omów budowę pieców wsadowych.
12. Wymień sposoby opalania pieców piekarskich.
13. Co się składa na linie do produkcji chleba?
14. Wymień rodzaje i działania wywrotnic do ciasta?
15. Jakie znasz rodzaje młynków do tartej bułki?
16. Czy wszystkie pojemniki mogą służyć to pieczywa?
17. Wymień podstawowe urządzenia pomiarowe będące w magazynach surowcowych.
18. Wymień sprzęt oraz urządzenia do rozrostu ciasta.
19. Scharakteryzuj maszyny i urządzenia stosowane przy magazynowaniu surowców.
20. Omów wpływ mieszanek wypiekowych na jakość pieczywa.
21. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji.
22. Wymień urządzenia dozujące przy wyrobie ciasta.
23. Jakie znasz typy pieców zwykłych? Omów budowę i zasadę działania jednego z nich.
24. Wymień urządzenia do przechowywania drożdży.
25. Wymień urządzenia i sprzęt pomocniczy w piekarniach.
26. Przeprowadź klasyfikację pieców piekarskich ze względu na system ogrzewczy.

27. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji.
28. Scharakteryzuj maszyny i urządzenia stosowane przy magazynowaniu surowców.
29. Jak powinien być urządzony magazyn mąki?
30. Jakie są sposoby transportu mąki z silosu do piekarni?