

Warszawa, dnia 1 lipca 2026 r.

Poz. 658

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 23 czerwca 2026 r.

**w sprawie włączenia kwalifikacji sektorowej „Wykonywanie prac pomocniczych w piekarstwie”
do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji**

Na podstawie art. 25 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2024 r. poz. 1606) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia informacje o włączeniu kwalifikacji sektorowej „Wykonywanie prac pomocniczych w piekarstwie” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *S. Krajewski*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 4 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 25 lipca 2025 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1000).

Załącznik do obwieszczenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 23 czerwca 2026 r. (M.P. poz. 658)

INFORMACJE O WŁĄCZENIU KWALIFIKACJI SEKTOROWEJ „WYKONYWANIE PRAC POMOCNICZYCH W PIEKARSTWIE”
DO ZINTEGROWANEGO SYSTEMU KWALIFIKACJI

1. Nazwa kwalifikacji sektorowej

Wykonywanie prac pomocniczych w piekarstwie

2. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji sektorowej oraz odniesienie do poziomu Sektorowej Ramy Kwalifikacji

2 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

3. Efekty uczenia się wymagane dla kwalifikacji sektorowej

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację sektorową jest przygotowana do wykonywania prac pomocniczych w piekarstwie. Pod nadzorem wykwalifikowanego pracownika uczestniczy w procesach magazynowania oraz konfekcjonowania, jak również wykonuje pomocnicze prace wstępne oraz obróbkę keśów ciasta. Sprząta stanowisko pracy oraz pomieszczenia magazynowe, produkcyjne, w tym czyszczy maszyny, urządzenia oraz sprzęt piekarski, a także segreguje odpady poprodukcyjne, np. wadliwe sztuki pieczywa. Przestrzega zasad bezpieczeństwa produkcji wyrobów piekarskich oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Kwalifikacja kierowana jest do osób, które chcą wykonywać prace pomocnicze w piekarstwie. Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację sektorową może znaleźć zatrudnienie w piekarniach różnej wielkości. Osoba posiadająca kwalifikację sektorową może zdobywać kolejne kwalifikacje w obszarze produkcji i przetwórstwa żywności.

Zestaw 1. Stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz produkcji przy wykonywaniu prac pomocniczych w piekarstwie	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	1) przygotowuje się do pracy, w tym: zdejmując części zewnętrznego ubioru oraz przedmioty, które mogą stanowić zagrożenie w czasie wykonywania pracy (np. bransolety, łańcuszki) i zakłada odzież i obuwie robocze; 2) przestrzega procedur higieny osobistej podczas wykonywania pracy; 3) obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w zakładach produkcji wyrobów piekarskich pod nadzorem wykwalifikowanego pracownika; 4) przestrzega zasad bezpieczeństwa (w tym przy obsłudze urządzeń pod napięciem), higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej; 5) stosuje środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac porządkowych, w tym środki ochrony nóg i rąk.

Sprząta stanowisko pracy zgodnie z instrukcją	1) czyści miejsce robocze, np.: blat roboczy stołu, ściany; 2) czyści i myje, np.: drobny sprzęt, blachy, pojemniki, wózki transportowe; 3) czyści i myje maszyny oraz urządzenia piekarskie, np.: przesiewacz do mąki, miesiarkę, dzielarkę, krajalnicę do chleba; 4) zamiata i myje podłogę; 5) stosuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich stosowania; 6) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne.
Zestaw 2. Wykonywanie prac pomocniczych podczas produkcji piekarskiej	
Poszczególne efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji ich osiągnięcia
Magazynuje surowce, półprodukty i materiały pomocnicze	1) rozmieszcza surowce, półprodukty piekarskie i materiały pomocnicze z uwzględnieniem warunków przechowywania w magazynach; 2) sprawdza daty przydatności do spożycia surowców i półproduktów piekarskich; 3) odczytuje i zapisuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w magazynach; 4) pobiera surowce i półprodukty piekarskie z magazynów zgodnie z zasadami FIFO/FEFO; 5) wykonuje czynności porządkowe w magazynach.
Wykonuje czynności pomocnicze przy pracach wstępnych zgodnie z instrukcją i pod nadzorem wykwalifikowanej osoby	1) przygotowuje surowce i półprodukty piekarskie zgodnie z recepturą, w tym waży i odmierza je; 2) przesiewa mąkę z wykorzystaniem sprzętu; 3) wybija jaja; 4) waży, odmierza oraz łączy surowce i półprodukty piekarskie; 5) przeprowadza obróbkę wstępną brudną i czystą warzyw i owoców; 6) rozdrabnia surowce, np.: trze, kroci, mieli.
Wykonuje prace pomocnicze podczas obróbki kęsów ciasta zgodnie z instrukcją i pod nadzorem wykwalifikowanej osoby	1) przygotowuje blachy, deski i koszyki rozrostowe; 2) dzieli ciasto na kęsy i formuje je; 3) smaruje lub spryskuje uformowane kęsy ciasta; 4) nacina kęsy ciasta po rozroście zgodnie z instrukcją; 5) obsypuje, np. mąką, ziarnami, makiem, kęsy ciasta po rozroście.
Konfekcjonuje pieczywo	1) kroi pieczywo za pomocą krajalnicy do chleba; 2) pakuje pieczywo w opakowania zgodnie z instrukcją; 3) etykietuje opakowane pieczywo; 4) układa pieczywo w pojemnikach transportowych w określonej ilości, odrzucając wadliwe sztuki.

4. Ramowe wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji, osób przeprowadzających walidację oraz warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzania walidacji

4.1. Wymagania dotyczące metod przeprowadzania walidacji

Podczas przeprowadzania walidacji stosuje się następujące metody:

- 1) obserwacja w warunkach symulowanych;
- 2) rozmowa z komisją prowadzona w formie wywiadu swobodnego.

Dopuszcza się zastosowanie metody wywiadu ustrukturyzowanego.

4.2. Wymagania dotyczące osób przeprowadzających walidację

Weryfikację przeprowadza komisja walidacyjna, która składa się co najmniej z trzech osób, w tym przewodniczący komisji musi posiadać:

- 1) wykształcenie wyższe oraz co najmniej 6-letni udokumentowany okres wykonywania zawodu piekarsza albo
- 2) wykształcenie średnie lub średnie branżowe i tytuł mistrza w zawodzie piekarsza oraz co najmniej 3-letni udokumentowany okres wykonywania zawodu po uzyskaniu tytułu mistrza w zawodzie piekarsz, albo
- 3) tytuł technika technologii żywności oraz co najmniej 6-letni udokumentowany okres wykonywania zawodu piekarsza po uzyskaniu tego tytułu.

Członkowie komisji muszą posiadać:

- 1) wykształcenie co najmniej zasadnicze zawodowe lub zasadnicze branżowe i tytuł mistrza w zawodzie piekarsz oraz co najmniej 3-letni okres wykonywania zawodu piekarsz lub
- 2) tytuł technika technologii żywności oraz co najmniej 6-letni udokumentowany okres wykonywania zawodu piekarsza po uzyskaniu tytułu technika.

Przewodniczący komisji oraz każdy członek komisji:

- 1) posiada przygotowanie pedagogiczne wymagane od nauczycieli, określone w przepisach wydanych na podstawie art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 26 stycznia 1982 r. – Karta Nauczyciela (Dz. U. z 2026 r. poz. 515), lub
- 2) ukończył kurs pedagogiczny wymagany od instruktorów praktycznej nauki zawodu, o którym mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 70 ust. 4 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2025 r. poz. 881 i 1019 oraz z 2026 r. poz. 203 i 319), obowiązujących przed dniem 1 września 2017 r., lub
- 3) ukończył kurs pedagogiczny wymagany od instruktorów praktycznej nauki zawodu, o którym mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 120 ust. 4 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2026 r. poz. 820).

Osoby wchodzące w skład komisji walidacyjnej nie mogą być skazane prawomocnym wyrokiem sądu za przestępstwo umyślne ścigane z oskarżenia publicznego lub umyślne przestępstwo skarbowe.

W skład komisji walidacyjnej nie może wchodzić osoba pozostająca z kandydatem w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do jej bezstronności, albo która w okresie ostatnich trzech lat pozostawała z kandydatem w stosunku pracy lub zlecenia.

4.3. Wymagania dotyczące warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego i bezpiecznego przeprowadzenia walidacji

Instytucja certyfikująca zapewnia pomieszczenie do przeprowadzenia walidacji. Pomieszczenie do przeprowadzenia walidacji spełnia warunki sanitarno-higieniczne, w tym ściany i podłoga są wykonane z materiałów łatwo zmywalnych. Pomieszczenie do przeprowadzenia walidacji jest wyposażone w:

- 1) instrukcje obsługi i mycia maszyn oraz urządzeń stosowanych w trakcie walidacji;
- 2) instrukcje stosowania środków czystości;
- 3) instrukcje porządkowania i mycia stanowiska pracy oraz magazynów;
- 4) zlew dwukomorowy lub dwa zlewy jednokomorowe do mycia ręcznego naczyń, drobnego sprzętu i surowców;
- 5) chłodziarkę lub lodówkę;
- 6) półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty piekarskie;
- 7) przesiewacz lub sito do mąki;
- 8) miesiarkę lub mikser do miesienia ciast;
- 9) dzielarkę do bułek;
- 10) krajalnicę do chleba;
- 11) maszynę do mielenia surowców;
- 12) zamykarkę;
- 13) opakowania jednostkowe;
- 14) pojemniki transportowe, np. z tworzywa sztucznego;
- 15) zestaw naczyń do przygotowania surowców;
- 16) zestaw przyrządów pomiarowych: termometry elektroniczne, wagi elektroniczne (np. w magazynie i na stanowisku produkcyjnym) i miarki do płynów;
- 17) drobny sprzęt piekarski, np.: blachy, deski rozrostowe, koszyki rozrostowe, spryskiwacz, tarkę do warzyw i owoców lub mandolinę kuchenną, noże kuchenne;
- 18) stół produkcyjny;
- 19) surowce, w tym: mąkę, jaja, drożdże, wodę, sól, cukier, nasiona, ser żółty, warzywa i owoce;
- 20) półprodukty piekarskie;
- 21) odpady żywnościowe i surowce wtórne;
- 22) pojemniki na odpady żywnościowe i surowce wtórne;
- 23) sprzęt i środki do utrzymywania higieny osobistej kandydata, w tym umywalkę, ręczniki jednorazowe, mydło w płynie.

4.4. Ewentualne dodatkowe informacje na temat ramowych wymagań dotyczących walidacji

Brak

5. Warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji, jeżeli zostały określone, albo informacje o braku takich warunków

Osoba przystępująca do walidacji musi spełniać następujące warunki:

- 1) mieć ukończone 16 lat;
- 2) posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania czynności w ramach kwalifikacji;
- 3) posiadać odzież roboczą składającą się z nakrycia głowy, białego T-shirtu bawełnianego (lub bawełnianych włókien) lub fartucha ochronnego bawełnianego (lub bawełnianego z domieszką naturalnych włókien), spodni bawełnianych (lub bawełnianych z domieszką naturalnych włókien) i obuwia pełnego na płaskiej, antypoślizgowej podszewie.

6. Inne, poza pozytywnym wynikiem walidacji, warunki uzyskania kwalifikacji sektorowej, jeżeli zostały określone, albo informacje o braku takich warunków

Brak

7. Określenie ważności certyfikatu kwalifikacji sektorowej, bezterminowy lub określony, oraz warunki przedłużenia ważności, jeśli okres ważności certyfikatu został określony

Bezterminowy

8. Dodatkowe wymagania wynikające ze specyfiki kwalifikacji sektorowej, dotyczące:

- 1) zakresu i częstotliwości ewaluacji wewnętrznej, o których mowa w art. 64 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji;
- 2) zakresu i częstotliwości sporządzania raportów z zewnętrznego zapewniania jakości, o których mowa w art. 68 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji;
- 3) zakresu i częstotliwości składania sprawozdań z działalności, o których mowa w art. 76 ust. 1–3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Brak

9. Dodatkowe warunki, które muszą spełniać podmioty ubiegające się o uprawnienie do certyfikowania na podstawie art. 41 ust. 1 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Podmiot ubiegający się o uprawnienie do certyfikowania kwalifikacji sektorowej „Wykonywanie prac pomocniczych w piekarstwie” do wniosku o nadanie uprawnienia do certyfikowania tej kwalifikacji dołącza:

- 1) matrycę walidacji obejmującą wszystkie efekty uczenia się i kryteria ich weryfikacji sektorowej wraz z przypisanymi sposobami weryfikacji efektów uczenia się (metoda, narzędzie służące weryfikacji efektów uczenia się oraz pytanie/zadanie/polecenie), gwarantującą, że każdy z efektów uczenia się został uwzględniony w postępowaniu walidacyjnym;
- 2) opis wewnętrznego systemu zapewnienia jakości, obejmujący wszystkie etapy walidacji;
- 3) dokumenty potwierdzające spełnienie przez komisję walidacyjną wymagań dotyczących osób przeprowadzających walidację.

Podmiot ubiegający się o uprawnienie do certyfikowania kwalifikacji pisemnie informuje Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o terminie i miejscu planowanej walidacji z co najmniej miesięcznym wyprzedzeniem albo w dniu opublikowania na swojej stronie internetowej informacji o terminie planowanej walidacji.

10. Termin dokonywania przeglądu kwalifikacji, z uwzględnieniem terminu, o którym mowa w art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Nierzadziej niż raz na 10 lat