



Edu Service  
Zdzisław Sikora



## Przygotowanie i wypiekanie pizzy

Numer usługi 2024/10/28/139923/2383869

- 📍 Radawa / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 40 h
- 📅 21.01.2025 do 08.02.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Kwalifikacja jest kierowana w szczególności do absolwentów:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; hotelarskim; turystycznym;</li><li>• grupy absolwentów szkół zgodnie z nowym prawem oświatowym, np. absolwenci szkół ponadpodstawowych;</li><li>• liceów ogólnokształcących.</li></ul> <p>Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji to:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;</li><li>• osoby posiadające kompetencje lecz nieposiadające potwierdzonych kwalifikacji,</li><li>• osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;</li><li>• osoby prowadzące turystykę.</li></ul> <p>Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajęździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym, może być zatrudniona przy obsłudze punktu lub stoiska przygotowania i wypiekania pizzy podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20

---

<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	20-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

---

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom kompleksowej wiedzy i praktycznych umiejętności niezbędnych na wyznaczonym stanowisku do przygotowania składników oraz wypiekania pizzy. Uczestnicy szkolenia będą zdolni do samodzielnego przygotowywania wysokiej jakości potraw, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu, procesu wypieku. Będą świadczyć usługi kulinarne zgodnie z najwyższymi standardami branżowymi.

## **Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji**

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności	<p>1. Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy: posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki</p>	Test teoretyczny
	<p>2. Rozpoznaje rodzaje serów: posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy wymienia sery stosowane do produkcji pizzy określa różnice pomiędzy gatunkami serów określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>3. Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta: omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>4. Rozróżnia rodzaje pomidorów: charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	<p>1. Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy: odróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>2. Organizowanie stanowiska pracy</p>	<p>2. Przygotowuje stanowisko pracy: stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca) określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku kontroluje przydatność produktów do spożycia</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
3. Przygotowanie ciasta oraz wypiekanie pizzy	1. Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury: omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską) przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga") określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą	Test teoretyczny	
	2. Przygotowuje składniki i sosy bazowe: przygotowuje bazowy sos pomidorowy przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
	3. Przygotowuje i wypieka pizzę: układa składniki na cieście dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy wypieka pizzę prezentuje gotową pizzę	Test teoretyczny	
	4. Doskonalenie umiejętności zawodowych	1. Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym: charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		2. Dbą o własny rozwój zawodowy: podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych	

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i wypiekanie pizzy
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13830

---

<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

---

## Program

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekiem pizzy. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku. W swojej pracy korzysta z akcesoriów niezbędnych na stanowisku pracy. Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” stosuje się do zasad etyki. W pracy stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i ochrony przeciwpożarowej. Dbą o własny rozwój zawodowy.

### I. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności

#### 1. Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy:

- posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy
- omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy
- omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki
- charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast
- wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta
- określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki

#### 2. Rozpoznaje rodzaje serów

- posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy
- wymienia sery stosowane do produkcji pizzy
- określa różnice pomiędzy gatunkami serów
- określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów
- dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy

#### 3. Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta

- omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta
- wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych
- wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta
- określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta

#### 4. Rozróżnia rodzaje pomidorów

- charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy
- wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy
- omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych

### II. Organizowanie stanowiska pracy

#### 1. Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy

- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy
- przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy

- rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy
- omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalonym drewnem
- omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym
- korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy
- wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalonym drewnem

## 2. Przygotowuje stanowisko pracy

- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań
- utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)
- określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku
- kontroluje przydatność produktów do spożycia

## III. Przygotowanie ciasta oraz wypiekanie pizzy

### 1. Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury

- omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską)
- przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga")
- określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta
- formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą

### 2. Przygotowuje składniki i sosy bazowe

- przygotowuje bazowy sos pomidorowy
- przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)

### 3. Przygotowuje i wypieka pizzę

- układa składniki na cieście
- dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy
- wypieka pizzę
- prezentuje gotową pizzę

## IV. Doskonalenie umiejętności zawodowych

### 1. Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym

- charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman
- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

### 2. Dbą o własny rozwój zawodowy

- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 800,00 PLN
Koszt usługi netto	5 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	145,00 PLN
Koszt godziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczka.

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).



# Adres

ul. Letniskowa 35  
37-523 Radawa  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

# Kontakt



**Zdzisław Sikora**

**E-mail** [biuro@edu-service.pl](mailto:biuro@edu-service.pl)

**Telefon** (+48) 500 403 218