



Edu Service
Zdzisław Sikora



Przygotowanie i wypiekanie pizzy

Numer usługi 2024/10/28/139923/2383986

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 01.03.2025 do 28.03.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Kwalifikacja jest kierowana w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; hotelarskim; turystycznym;
- grupy absolwentów szkół zgodnie z nowym prawem oświatowym, np. absolwenci szkół ponadpodstawowych;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji to:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- osoby posiadające kompetencje lecz nieposiadające potwierdzonych kwalifikacji,
- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- osoby prowadzące turystykę.

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).

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji	28-02-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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

Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	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. Szpitalna 1
35-065 Rzeszów
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.pl

Telefon (+48) 500 403 218