



Edu Service  
Zdzisław Sikora



## Przygotowanie i wypiekanie pizzy

Numer usługi 2025/03/04/139923/2597468

- Tyczyn / stacjonarna
- Usługa szkoleniowa
- 40 h
- 19.05.2025 do 04.06.2025

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>	16

---

<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	18-05-2025
<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

Usługa szkoleniowa przygotowuje Uczestników do wykonywania zadań na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. Uczestnik 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 pracy stosuje zasady BHP, HACCP i ochr. ppoż. Stosuje się do zasad etyki, dba o własny rozwój zawodowy.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Wykorzystuje wiedzę 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. Organizuje stanowisko 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. Przygotowuje ciasta oraz wypieka pizzę	<p>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</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>2. Przygotowuje składniki i sosy bazowe: przygotowuje bazowy sos pomidorowy przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>3. Przygotowuje i wypieka pizzę: układa składniki na cieście dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy wypieka pizzę prezentuje gotową pizzę</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>1. Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym: charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
4. Doskonali umiejętności zawodowe	<p>2. Dbą o własny rozwój zawodowy: podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

## 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

### Program usługi:

#### I. Wykorzystuje wiedzę 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. Organizuje stanowisko 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. Przygotowuje ciasta oraz wypieka pizzę

### 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. Doskonali umiejętności zawodowe

### 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

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.

Usługa szkoleniowa kierowana jest 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.

**Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:**

a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16

b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego

c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych.

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności).

Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych o Kodzie 13830 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

## 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 przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny 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



## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczka.

### Warunki uczestnictwa

Po ukończeniu kursu / szkolenia (z absencją wynoszącą maksymalnie 20%) każdy z uczestników musi przystąpić do Certyfikowanego egzaminu / walidacji.

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

### Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 13830 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

## Adres

ul. Grunwaldzka 29  
36-020 Tyczyn  
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