



Diamond Car - Karol
Różycki

★★★★★ 4,9 / 5

72 oceny

Przygotowanie i wypiekanie pizzy - kurs z egzaminem

Numer usługi 2026/01/31/170027/3298177

📍 Sanok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 09.05.2026 do 17.05.2026

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	Kwalifikacja przeznaczona jest przede wszystkim dla osób, które ukończyły: • szkoły ponadgimnazjalne o kierunkach gastronomicznych, • szkoły ponadgimnazjalne o profilu hotelarskim, • szkoły ponadgimnazjalne o profilu turystycznym, • szkoły działające w oparciu o nowe przepisy prawa oświatowego, w tym szkoły ponadpodstawowe, • licea ogólnokształcące. Adresatami kwalifikacji są również: • studenci uczelni wyższych kształcących w obszarze gastronomii, • osoby posiadające doświadczenie i umiejętności zawodowe, które nie zostały dotąd formalnie potwierdzone, • przedsiębiorcy prowadzący działalność gospodarczą w branżach gastronomicznej, hotelarskiej lub pokrewnych, • osoby związane zawodowo z sektorem turystyki.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	08-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestników i uczestniczek do samodzielnego wykonywania pracy zawodowej. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” realizuje zadania związane z przygotowaniem surowców oraz procesem wypieku pizzy. W swojej pracy wykorzystuje wiedzę z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów jego dojrzewania, przygotowywania sosów oraz przebiegu procesu wypieku. Podczas realizacji zadań posługuje się specjalistycznymi

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy	a)posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy	Test teoretyczny
	b)omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	c)omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki	Wywiad ustrukturyzowany
Rozpoznaje rodzaje serów	d)charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast	Wywiad ustrukturyzowany
	e)wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta	Test teoretyczny
	f)określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki	Wywiad ustrukturyzowany
	a)posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b)wymienia sery stosowane do produkcji pizzy	
	c)określa różnice pomiędzy gatunkami serów	
	d)określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów	
	e)dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta	a)omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta b)wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych c)wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta d)określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje pomidorów	a)charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy b)wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy c)omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny Wywiad ustrukturyzowany
Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy	a)rozdziela maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy b)przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy c)rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy d)omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem e)omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym f)korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy g)wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem	Test teoretyczny Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje stanowisko pracy	a)stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy b)przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań c)utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca) d)określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku e)kontroluje przydatność produktów do spożycia	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i wypiekanie pizzy
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13830
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Program

Szkolenie składa się z 40 godzin dydaktycznych. Prowadzone jest w formie stacjonarnej i obejmuje części teoretyczne i praktyczne.

Każdego dnia przewidziane są 2 przerwy: kawowa (15 min.) i obiadowa (30 min.), które **nie są wliczone w czas szkolenia**.

Szkolenie w ramach kwalifikacji **ZSK 13830 – Wypiekanie pizzy** jest adresowane do osób chcących zdobyć lub potwierdzić umiejętności zawodowe w zakresie przygotowania i wypieku pizzy, w szczególności dla kandydatów planujących pracę w gastronomii lub rozwój działalności w tym obszarze.

Zajęcia będą prowadzone w grupach - na jedno stanowisko przypada maksymalnie 2 osobowa grupa.

Liczba godzin zajęć praktycznych: 28, teoretycznych: 12.

1 godzina oznacza 1 godzinę dydaktyczną (45 minut).

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Program usługi:

1. Wiedza z zakresu towaroznawstwa żywności.
2. Organizacja stanowiska pracy.
3. Przygotowywanie ciasta i wypiekanie pizzy.
4. Doskonalenie umiejętności zawodowych.

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy / uczestniczki kursu otrzymają niezbędne materiały szkoleniowe, m.in.

- długopisy, notesy
- fartuchy

Informacje dodatkowe

Usługa skierowana jest również do Uczestników Projektów MP i/lub NSE.

Usługa składa się z 40 godzin dydaktycznych (30 godzin zegarowych).

Wymagany poziom obecności na zajęciach to min. 80 % czasu szkoleniowego.

Godziny przerw będą ustalane elastycznie wraz z potrzebami uczestników szkolenia.

Adres

Sanok

Sanok

woj. podkarpackie

Kontakt



Agnieszka Piekut

E-mail diamondcarlezajsk@gmail.com

Telefon (+48) 459 118 222