

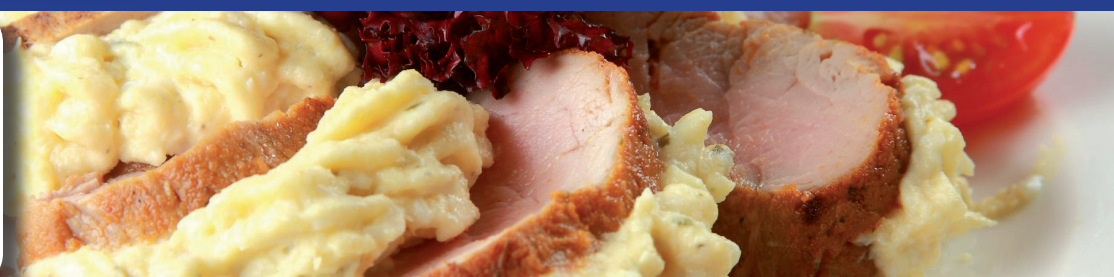
**Program doskonalenia zawodowego  
dla nauczycieli przedmiotów zawodowych  
i instruktorów praktycznej nauki zawodu  
branży spożywczej i gastronomicznej  
dla zawodów:**



**CUKIERNIK**



**PIEKARZ**



**KUCHARZ**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki





Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

## **Mazowiecka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości**

Mazowiecka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Warszawie jest społeczno-zawodową organizacją samorządu gospodarczego rzemiosła i przedsiębiorczości. Została powołana 29 października 1929 roku w obecności Prezydenta m.st. Warszawy inż. Zygmunta Słomińskiego. W swoich strukturach zrzesza cechy, spółdzielnie rzemieślnicze oraz inne jednostki organizacyjne, których celem jest wspieranie rozwoju gospodarczego rzemiosła.

Izba pełni rolę przedstawiciela rzemiosła Warszawy i Mazowsza wobec organów władzy państwowej i terytorialnej. Podejmuje od lat działania zmierzające do akcentowania roli małych i średnich przedsiębiorstw w życiu gospodarczym naszego kraju, a w tym w rozwijaniu wolnego rynku. Izba jest dobrowolnym członkiem Związku Rzemiosła Polskiego.

Izba działa na rzecz rozwoju przedsiębiorczości i kształtuje postawy przedsiębiorcze wśród społeczeństwa m. in. wśród młodzieży. Prowadzi doradztwo podatkowe, prawne oraz marketingowe dla przedsiębiorców. Chętnym pragnącym pogłębiać swoją wiedzę proponuje bogatą ofertę szkoleń podatkowych (w zakresie: podatku dochodowego od osób fizycznych i prawnych, podatku od towarów i usług, amortyzacji środków trwałych, reformy ubezpieczeń społecznych, zasad prowadzenia księgi przychodów i rozchodów oraz zryczałtowanego podatku dochodowego), zawodowych (kursy teoretyczne dla kandydatów na czeladników, w których uczestniczą uczniowie zdobywający kwalifikacje zawodowe w systemie pozaszkolnym), komputerowych (oferta skierowana jest zarówno do przedsiębiorców, pracowników firm, jak i do młodzieży i osób bezrobotnych). Organizuje kursy dla pracodawców i egzaminy czeladnicze i mistrzowskie.

## **Program Operacyjny Kapitał Ludzki Działanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie**

Działanie 3.4.3 koncentruje się na upowszechnianiu uczenia się przez całe życie co pozwala na podwyższanie systemu oświaty. Wsparcie w ramach działania obejmuje systemowe działania realizowane przez instytucje zarządzające oświatą, ukierunkowane na podniesienie jakości rezultatów pracy instytucji systemu edukacji, ukierunkowanie kształcenia na dziedziny o znaczeniu kluczowym dla gospodarki opartej na wiedzy oraz dostosowanie kierunków i programów nauczania do potrzeb rynku pracy.

Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

### Typowe dla działania operacje to:

- ▶ opracowanie narzędzi diagnostycznych i materiałów metodycznych wspomagających proces rozpoznawania predyspozycji i zainteresowań zawodowych uczniów,
- ▶ opracowanie i pilotażowe wdrożenie programów doskonalenia zawodowego dla nauczycieli kształcenia zawodowego w przedsiębiorstwach (nauczyciel, który przeszedł kurs doskonalący w przedsiębiorstwie, będzie prowadził kształcenie bardziej dostosowane do realiów nowoczesnej gospodarki). Realizacja powyższego projektu pozwoli na wypracowanie dobrych praktyk w zakresie doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego. Późniejsze upowszechnienie informacji dotyczących przykładów dobrej praktyki przyczyni się do podniesienia jakości kształcenia zawodowego

Grupami docelowymi tego działania są: między innymi:

- uczniowie,
- nauczyciele i doradcy zawodowi,
- instytucje oświatowe prowadzące doradztwo edukacyjno-zawodowe,
- placówki kształcenia i doskonalenia nauczycieli,
- szkoły i placówki oświatowe oraz ich organy prowadzące,
- kuratoria oświaty,
- Centralna i Okręgowe Komisje Egzaminacyjne,
- uczelnie i jednostki naukowe,
- administracja oświatowa,
- organy prowadzące szkoły i placówki,
- Ministerstwo Edukacji Narodowej,
- Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

## **Projekt: „Czas na nas – praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”**

Projekt „Czas na nas – praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” pod nadzorem Ośrodka Rozwoju Edukacji w Warszawie, działającym przy Ministerstwie Edukacji Narodowej, skierowany jest do nauczycieli/ek i instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu, którzy kształcą w takich zawodach jak: piekarz, kucharz i cukiernik.

Projekt ma na celu podniesienie kompetencji oraz aktualizację wiedzy nauczycieli/ek oraz instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu (210 kobiet i 70 mężczyzn) poprzez realizację programów

---

Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

doskonalenia zawodowego w wiodących i innowacyjnych przedsiębiorstwach w postaci praktyk. Dzięki projektowi nauczyciele/ki oraz instruktorzy/ki praktycznej nauki zawodu będą mogli/ły zdobyć dodatkowe cenne doświadczenie i wiedzę w branży, w której prowadzą zajęcia, dzięki czemu będą mogli wyjść naprzeciw oczekiwaniom uczniów oraz sprostać nowym wymogom kształcenia. Praktyki będą odbywały się w innowacyjnych przedsiębiorstwach branżowych na terenie całego kraju i będą trwały 10 dni roboczych w wymiarze 8 godzin.

W ramach projektu dla uczestników zapewniamy: bezpłatne praktyki w innowacyjnych przedsiębiorstwach, program doskonalenia zawodowego nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu dostosowany do wymogów kształcenia uczniów zgodnych z zapotrzebowaniem rynku pracy, zakup materiałów do przeprowadzenia praktyk, zakwaterowanie wraz z wyżywieniem dla uczestników odbywających praktyki poza miejscem zamieszkania, ubrania ochronne, dziennik praktyk; zwrot kosztów za dojazd i powrót w czasie trwania praktyk; badania zdrowotne i ubezpieczenie NNW.

Projekt w swym działaniu niesie również korzyści dla Przedsiębiorców takie jak: promocja branży i firmy, wynagrodzenie dla opiekuna praktyk, możliwość nawiązania współpracy w zakresie pozyskiwania uczniów na praktyki, a po ukończeniu szkoły - pracowników. Projekt może się przyczynić do nawiązania stałej współpracy SZKOŁA – FIRMA lub UCZESTNIK- FIRMA, jak również Przedsiębiorstwo ma realny wpływ na edukację przyszłej kadry pracowniczej poprzez możliwość bezpośredniej współpracy z nauczycielami/kami zawodu.

Przedstawione Państwu programy praktyk zostały opracowane przez zespół ekspertów w składzie:

Szymon Konkol  
Izydora Kos-Górczyńska  
Paweł Łebkowski  
Jadwiga Piotrowicz  
Krzysztof Szulborski  
Zygmunt Wypych





Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## Spis treści

<b>CUKIERNIK .....</b>	<b>5</b>
<b>SZCZEGÓŁOWY PROGRAM PRAKTYK .....</b>	<b>8</b>
Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast drożdżowych .....	8
Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast półfrancuskich .....	9
Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast francuskich .....	10
Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast biszkoptowych .....	11
Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast biszkoptowo tłuszczowych .....	12
Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast kruchych .....	13
Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast parzonych .....	14
Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast bezowych .....	15
Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast piernikowych .....	16
Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast obgotowywanych .....	17
<b>PIEKARZ .....</b>	<b>19</b>
<b>SZCZEGÓŁOWY PROGRAM PRAKTYKI .....</b>	<b>22</b>
Wyroby pszenne zwykłe z ciasta drożdżowego sporządzanego metodą 1- fazową .....	22
Wyroby pszenne z ciasta drożdżowego sporządzanego metodą 2- fazową .....	22
Wyroby pszenne wyborowe sporządzane metodą dwu - fazową, rozczynową, pośrednią .....	23
Wyroby pszenne z ciasta sporządzanego metodą z zaparzeniem mąki .....	23
Wyroby z ciasta drożdżowego sporządzane metodą z zaparzeniem mąki .....	24
Wyroby z ciasta żytniego na chleb z mąki jasnej .....	24
Sporządzanie ciasta na chleb żytni jasny na naturalnym kwasie .....	25
Wyroby z ciasta na chleb żytni z mąki ciemnej .....	25
Wyroby z ciasta żytniego z mąki ciemnej na chleb .....	26
Wyroby z ciasta na chleb mieszany .....	26
Wyroby z ciast mieszanych na kwasie z dodatkiem mąki pszennej .....	27
Sporządzanie ciast mieszanych na żurkach .....	28
Sporządzanie wyrobów specjalnych i firmowych .....	29
Sporządzanie ciast na wyroby dietetyczne i tradycyjne .....	30
Wyroby piekarskie artystyczne okolicznościowe .....	31
<b>KUCHARZ .....</b>	<b>33</b>
<b>SZCZEGÓŁOWY PROGRAM PRAKTYKI .....</b>	<b>37</b>
Krojenie warzyw i owoców z wykorzystaniem odpowiednich technik .....	37
Dania kuchni zimnej (zakąski, sałaty, surówki, sosy zimne i dipy) .....	38
Dania kuchni gorącej cz. I (zakąski) .....	39
Dania kuchni gorącej cz. II (wywary, buliony i zupy) .....	40
Dania kuchni gorącej cz. III (makarony i risotto) .....	41
Dania kuchni gorącej cz. IV (dania z kurczaka i ryb) .....	42
Dania kuchni gorącej cz. V (dania z wieprzowiny i wołowiny) .....	43
Dania kuchni Gorącej cz. VI (dania z warzyw) .....	44
Dania kuchni bankietowej (zimne) .....	45
Dania kuchni bankietowej (gorące) .....	46



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

**Program doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach  
dla nauczycieli przedmiotów zawodowych  
i instruktorów praktycznej nauki zawodu  
branży spożywczej i gastronomicznej dla zawodu:**

**CUKIERNIK 751201**

Szymon Konkol - *ekspert wiodący*

Paweł Łebkowski

Krzysztof Szulborski

Zygmunt Wypych

Warszawa, marzec 2012

Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

## Wprowadzenie

Program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu kształcących w zawodzie: Cukiernik, został opracowany na potrzeby projektu „Czas na nas – praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”. Projekt jest realizowany przez Mazowiecką Izbę Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Warszawie w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (Priorytet III „Wysoka, jakość systemu oświaty”, Działanie 3.4, Poddziałanie 3.4.3.).

Aby sprostać wyzwaniom i lepiej przygotowywać uczniów do zadań zawodowych w zmieniającym się świecie, nauczyciel powinien posiadać aktualną wiedzę teoretyczną i praktyczną w zawodzie, w którym kształci. Powinien znać nowe technologie, umieć obsługiwać nowoczesny sprzęt.

Doskonalenie zawodowe realizowane w formie praktyki w przedsiębiorstwach wiodących na rynku branży spożywczej i gastronomicznej z pewnością wesprze nauczycieli w doskonaleniu swoich kompetencji, gdyż „bez kompetencji nie można wykorzystać swoich kwalifikacji”<sup>1</sup>.

## I. Cele programu

- ▶ Doskonalenie (podnoszenie poziomu posiadanych) umiejętności praktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu.
- ▶ Umożliwienie nauczycielom oraz instruktorom praktycznej nauki zawodu nabycia doświadczenia w produkcji wyrobów cukierniczych w oparciu o różne technologie.
- ▶ Poznanie mechanizmów zarządzania zakładem cukierniczym.
- ▶ Integracja środowiska oświatowego i pracodawców branży cukierniczej.
- ▶ Podniesienie, jakości pracy szkół kształcących w zawodzie Cukiernik, przez dostosowanie umiejętności nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu co przełoży się na dostosowanie wiedzy uczniów do potrzeb rynku pracy.

---

1. M. Kubat; [http://www.wup.lodz.pl/files/ciz/ciz\\_Kompetencje\\_zawodowe.pdf](http://www.wup.lodz.pl/files/ciz/ciz_Kompetencje_zawodowe.pdf)





Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## ZAKRES PROGRAMU PRAKTYKI

Działania	Liczba godzin przewidziana na realizację	Uwagi
Ustalenie harmonogramu praktyk.	2	
Organizacja pracy w przedsiębiorstwie (struktura organizacyjna, stanowiska pracy i zakresy obowiązków pracowników, dokumentacja obowiązująca w przedsiębiorstwie)	4	
Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	2	
Zaplanowanie i wykonanie wybranych zadań zawodowych	72	Zadania zawodowe ujęte zostały w uszczegółowionym programie dla zawodu: Cukiernik.
<b>Łącznie</b>	<b>80</b>	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## 1. SZCZEGÓŁOWY PROGRAM PRAKTYKI

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Ilość godzin	Uwagi
<p><u>Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast drożdżowych</u></p> <p><i>Przykładowy asortyment: ciastka ponczowe, pączki, babki drożdżowe, strucle z makiem.</i></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokonuje oceny jakościowej surowców koniecznych do wykonania zadania.</li> <li>• Pobiera, odmierza i dozuje surowce konieczne do wykonania zadania.</li> <li>• Przygotowuje maszyny produkcyjne i sprzęt produkcyjny konieczne do realizacji zadania.</li> <li>• Poddaje surowce odpowiedniej obróbce wstępnej.</li> <li>• Wytwarza z surowców półprodukty przestrzegając parametrów technologicznych podanych w recepturach.</li> <li>• Dobiera odpowiednią metodę produkcji ciasta drożdżowego metodą jedno lub dwufazową.</li> <li>• Przeprowadza proces formowania wyrobów.</li> <li>• Przeprowadza proces rozrostu.</li> <li>• Przeprowadza proces obróbki termicznej.</li> <li>• Przeprowadza proces wykańczania i zdobienia wyrobów.</li> <li>• Porządkuje stanowisko pracy, maszyny i sprzęt produkcyjny zgodnie z przepisami BHP oraz zasadami ochrony środowiska.</li> </ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Ilość godzin	Uwagi
<p><a href="#"><u>Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast półfrancuskich.</u></a></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokonuje oceny jakościowej surowców koniecznych do wykonania zadania.</li> <li>• Pobiera, odmierza i dozuje surowce konieczne do wykonania zadania.</li> <li>• Przygotowuje maszyny produkcyjne i sprzęt produkcyjny konieczne do realizacji zadania.</li> <li>• Poddaje surowce odpowiedniej obróbce wstępnej.</li> <li>• Wytwarza z surowców półprodukty przestrzegając parametrów technologicznych podanych w recepturach.</li> <li>• Dobiera odpowiednią metodę prowadzenia ciasta.</li> <li>• Odpowiednio przygotowuje tłuszcz do przekładania ciasta.</li> <li>• Umiejętnie wałkuje i przekłada ciasto tłuszczem.</li> <li>• Przeprowadza proces formowania wyrobów.</li> <li>• Przeprowadza proces obróbki termicznej.</li> <li>• Przeprowadza proces wykańczania i zdobienia wyrobów.</li> <li>• Porządkuje stanowisko pracy, maszyny i sprzęt produkcyjny zgodnie z przepisami BHP oraz zasadami ochrony środowiska.</li> </ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Ilość godzin	Uwagi
<p><u>Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast francuskich</u></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokonuje oceny jakościowej surowców koniecznych do wykonania zadania.</li> <li>• Pobiera, odmierza i dozuje surowce konieczne do wykonania zadania.</li> <li>• Przygotowuje maszyny produkcyjne i sprzęt produkcyjny konieczne do realizacji zadania.</li> <li>• Poddaje surowce odpowiedniej obróbce wstępnej.</li> <li>• Wytwarza z surowców półprodukty przestrzegając parametrów technologicznych podanych w recepturach.</li> <li>• Dobiera odpowiednią metodę produkcji ciasta francuskiego.</li> <li>• Przeprowadza proces obróbki termicznej.</li> <li>• Przeprowadza proces wykańczania i zdobienia wyrobów.</li> <li>• Porządkuje stanowisko pracy, maszyny i sprzęt produkcyjny zgodnie z przepisami BHP oraz zasadami ochrony środowiska.</li> </ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Ilość godzin	Uwagi
<a href="#"><u>Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast biszkoptowych</u></a>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dokonuje oceny jakościowej surowców koniecznych do wykonania zadania.</li><li>• Pobiera surowce konieczne do wykonania zadania.</li><li>• Przygotowuje maszyny produkcyjne i sprzęt produkcyjny konieczne do realizacji zadania.</li><li>• Poddaje surowce odpowiedniej obróbce wstępnej.</li><li>• Wytwarza z surowców półprodukty przestrzegając parametrów technologicznych podanych w recepturach.</li><li>• Dobiera odpowiednią metodę produkcji ciasta biszkoptowego.</li><li>• Przeprowadza proces obróbki termicznej.</li><li>• Przeprowadza proces wykańczania i zdobienia wyrobów.</li><li>• Porządkuje stanowisko pracy, maszyny i sprzęt produkcyjny zgodnie z przepisami BHP oraz zasadami ochrony środowiska.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Ilość godzin	Uwagi
<p><u>Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast biszkoptowo tłuszczowych</u></p> <p><i>Przykładowy asortyment: ciastka camargo, babki piaskowe, babki poznańskie, keksy</i></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokonuje oceny jakościowej surowców koniecznych do wykonania zadania.</li> <li>• Pobiera surowce konieczne do wykonania zadania.</li> <li>• Przygotowuje maszyny produkcyjne i sprzęt produkcyjny konieczne do realizacji zadania.</li> <li>• Poddaje surowce odpowiedniej obróbce wstępnej.</li> <li>• Wytwarza z surowców półprodukty przestrzegając parametrów technologicznych podanych w recepturach.</li> <li>• Dobiera odpowiednią metodę produkcji ciasta biszkoptowego na zimno lub na ciepło.</li> <li>• Przeprowadza proces obróbki termicznej blatów, korpusów lub wyrobów.</li> <li>• Składa z blatów określone wyroby.</li> <li>• Przeprowadza proces wykańczania i zdobienia wyrobów.</li> <li>• Porządkuje stanowisko pracy, maszyny i sprzęt produkcyjny zgodnie z przepisami BHP oraz zasadami ochrony środowiska.</li> </ul>	8	





Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Ilość godzin	Uwagi
<p><u>Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast kruchych</u></p> <p><i>Przykładowy asortyment: ciastka kruche krakowskie, napoleonki kruche, babeczki korpusowe, herbatniki kruche klawisze</i></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokonuje oceny jakościowej surowców koniecznych do wykonania zadania.</li> <li>• Pobiera, odmierza i dozuje surowce konieczne do wykonania zadania.</li> <li>• Przygotowuje maszyny produkcyjne i sprzęt produkcyjny konieczne do realizacji zadania.</li> <li>• Poddaje surowce odpowiedniej obróbce wstępnej.</li> <li>• Wytwarza z surowców półprodukty przestrzegając parametrów technologicznych podanych w recepturach.</li> <li>• Dobiera odpowiednią metodę produkcji ciasta kruchego.</li> <li>• Przeprowadza proces obróbki termicznej blatów, korpusów lub wyrobów.</li> <li>• Składa z półproduktów określone wyroby</li> <li>• Przeprowadza proces wykańczania i zdobienia wyrobów.</li> <li>• Porządkuje stanowisko pracy, maszyny i sprzęt produkcyjny zgodnie z przepisami BHP oraz zasadami ochrony środowiska.</li> </ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Ilość godzin	Uwagi
<a href="#"><u>Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast parzonych</u></a>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dokonuje oceny jakościowej surowców koniecznych do wykonania zadania.</li><li>• Pobiera surowce konieczne do wykonania zadania.</li><li>• Przygotowuje maszyny produkcyjne i sprzęt produkcyjny konieczne do realizacji zadania.</li><li>• Poddaje surowce odpowiedniej obróbce wstępnej.</li><li>• Wytwarza z surowców półprodukty przestrzegając parametrów technologicznych podanych w recepturach.</li><li>• Dobiera odpowiednią metodę produkcji ciasta parzonego.</li><li>• Przeprowadza proces obróbki termicznej blatów, korpusów.</li><li>• Składa z półproduktów określone wyroby.</li><li>• Przeprowadza proces wykańczania i zdobienia wyrobów.</li><li>• Porządkuje stanowisko pracy, maszyny i sprzęt produkcyjny zgodnie z przepisami BHP oraz zasadami ochrony środowisk.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Ilość godzin	Uwagi
<p><u>Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast bezowych</u></p> <p><i>Przykładowy asortyment: bezy moręgi, sokoły, beziki</i></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokonuje oceny jakościowej surowców koniecznych do wykonania zadania.</li> <li>• Pobiera surowce konieczne do wykonania zadania.</li> <li>• Przygotowuje maszyny produkcyjne i sprzęt produkcyjny konieczne do realizacji zadania.</li> <li>• Poddaje surowce odpowiedniej obróbce wstępnej.</li> <li>• Wytwarza z surowców półprodukty przestrzegając parametrów technologicznych podanych w recepturach.</li> <li>• Dobiera odpowiednią metodę produkcji ciasta bezowego.</li> <li>• Przeprowadza proces obróbki termicznej blatów, korpusów.</li> <li>• Składa z półproduktów określone wyroby.</li> <li>• Przeprowadza proces wykańczania i zdobienia wyrobów.</li> <li>• Porządkuje stanowisko pracy, maszyny i sprzęt produkcyjny zgodnie z przepisami BHP oraz zasadami ochrony środowiska.</li> </ul>	8	

Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Ilość godzin	Uwagi
<p><u>Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast piernikowych</u></p> <p><i>Przykładowy asortyment: pierniki formowe, ozdobne pierniki sztukowe, pierniki nadziewane, pierniki przekładane</i></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokonuje oceny jakościowej surowców koniecznych do wykonania zadania.</li> <li>• Pobiera surowce konieczne do wykonania zadania.</li> <li>• Przygotowuje maszyny produkcyjne i sprzęt produkcyjny konieczne do realizacji zadania.</li> <li>• Poddaje surowce odpowiedniej obróbce wstępnej.</li> <li>• Wytwarza z surowców półprodukty przestrzegając parametrów technologicznych podanych w recepturach.</li> <li>• Dobiera odpowiednią metodę produkcji ciasta piernikowego.</li> <li>• Przeprowadza proces obróbki termicznej blatów, korpusów.</li> <li>• Składa z półproduktów określone wyroby.</li> <li>• Przeprowadza proces wykańczania i zdobienia wyrobów.</li> <li>• Porządkuje stanowisko pracy, maszyny i sprzęt produkcyjny zgodnie z przepisami BHP oraz zasadami ochrony środowiska.</li> </ul>	8	

Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Ilość godzin	Uwagi
<p><u>Wytwarzanie asortymentu wyrobów ciastkarskich na bazie ciast obgotowywanych</u></p> <p><i>Przykładowy asortyment: obwarzanki, precle, bajgle</i></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokonuje oceny jakościowej surowców koniecznych do wykonania zadania.</li> <li>• Pobiera surowce konieczne do wykonania zadania.</li> <li>• Przygotowuje maszyny produkcyjne i sprzęt produkcyjny konieczne do realizacji zadania.</li> <li>• Poddaje surowce odpowiedniej obróbce wstępnej.</li> <li>• Dobiera odpowiednią metodę produkcji ciasta.</li> <li>• Poddaje kęsy ciasta odpowiedniej metodzie formowania.</li> <li>• Prowadzi proces rozrostu.</li> <li>• Przeprowadza proces obgotowywania.</li> <li>• Przeprowadza proces obróbki termicznej.</li> <li>• Przeprowadza proces wykańczania i zdobienia wyrobów.</li> <li>• Porządkuje stanowisko pracy, maszyny i sprzęt produkcyjny zgodnie z przepisami BHP oraz zasadami ochrony środowiska.</li> </ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

## 2. WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU

Program praktyki został zaplanowany na 10 dni (8 godzin dziennie), w tym na zapoznanie się z zakładem/ przedsiębiorstwem i obowiązującymi w nim przepisami i regulaminami – 8 godz. W uszczegółowionym programie zaproponowane zostało 10 zadań do wykonania. Uczestnik Projektu wraz z opiekunem mają możliwość dokonania wyboru zadań jakie mają zostać wykonane. Kolejność zadań zaproponowanych do wykonania w uszczegółowionym programie nie jest obowiązkowa. Informacja o zadaniach wykonywanych w danym dniu, zostanie odnotowana w dzienniku praktyk prowadzonym przez każdego uczestnika we współpracy z opiekunem praktyk.

## 3. ZALICZENIE PRAKTYKI

Warunkiem zaliczenia praktyki, a tym samym uzyskania zaświadczenia o ukończeniu doskonalenia zawodowego, jest udokumentowanie realnego wykonania zaplanowanych zadań.

## 4. DOKUMENTACJA PROGRAMU

Dokumentacje programu stanowią:

- Dziennik praktyk,
- Raport opiekuna praktyki – dotyczący pracy uczestników i uwag do programu,
- Raport Uczestnika Projektu realizującego praktyki, sporządzony po odbyciu połowy czasu przeznaczonego na praktyki. Wnioski z raportu będą podstawą do modyfikacji programu,
- Rekomendacje do modyfikacji programu,
- Raport uczestnika realizującego praktyki po zakończeniu po jej zakończeniu.

## SŁOWNIK WAŻNIEJSZYCH TERMINÓW

**Wiedza** – zasób połączonych ze sobą faktów, zasad, teorii i praktyk, związanych z dziedziną pracy lub nauki i przyswojonych przez osobę uczącą się,

**Wiadomości** – zasób informacji niezbędnych do ukształtowania (nabycia) określonych umiejętności

**Umiejętności** – zdolność wykorzystania wiedzy i nabytych sprawności do wykonywania zadań zawodowych oraz rozwiązywania problemów

**Zadanie zawodowe** – zespół czynności zawodowych prowadzących do jego wykonania.

**Kwalifikacje** – stwierdzony i zaświadczony (certyfikatem) przez kompetentny podmiot efekt uczenia się odpowiadający spodziewanym oczekiwaniom. Kwalifikacje podlegają formalnej ocenie i stanowią stwierdzenie efektywnego uczenia się.

**Kompetencje** – umiejętności, wiedza i motywacja, które zaistnieją razem i doprowadzą do pojawienia się określonego zachowania.





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

**Program doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach  
dla nauczycieli przedmiotów zawodowych  
i instruktorów praktycznej nauki zawodu  
branży spożywczej i gastronomicznej dla zawodu:**

**PIEKARZ 751204**

Jadwiga Piotrowicz - *ekspert wiodący*  
Izydora Kos-Górczyńska  
Paweł Łebkowski  
Zygmunt Wypych

Warszawa, marzec 2012

Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

## Wprowadzenie

Program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu kształcących w zawodach: Piekarz, został opracowany na potrzeby projektu „Czas na nas – praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”. Projekt jest realizowany przez Mazowiecką Izbę Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Warszawie w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (Priorytet III „Wysoka, jakość systemu oświaty”, Działanie 3.4, Poddziałanie 3.4.3.)

### 1. Cele programu

- ▶ Doskonalenie (podnoszenie poziomu) umiejętności nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu.
- ▶ Umożliwienie nauczycielom nabycia doświadczeń w produkcji pieczywa.
- ▶ Poznanie nowych technologii, maszyn i urządzeń stosowanych w branży piekarskiej.
- ▶ Zdobycie doświadczeń w zarządzaniu zakładem piekarskim.
- ▶ Integracja środowiska oświatowego i pracodawców branży piekarskiej.
- ▶ Podniesienie jakości pracy szkół kształcących w zawodzie Piekarz, przez dostosowanie umiejętności uczniów do potrzeb rynku pracy.



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

### ZAKRES PROGRAMU PRAKTYKI

Działania	Liczba godzin przewidziana na realizację	Uwagi
Ustalenie harmonogramu praktyk.	2	
Organizacja pracy w przedsiębiorstwie (struktura organizacyjna, stanowiska pracy i zakresy obowiązków pracowników, dokumentacja obowiązująca w przedsiębiorstwie)	4	
Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	2	
Zaplanowanie i wykonanie wybranych zadań zawodowych	72	Zadania zawodowe ujęte zostały w uszczegółowionym programie dla zawodu: Piekarz.
<b>Łącznie</b>	<b>80</b>	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## 1. USZCZEGÓLOWIONY PROGRAM PRAKTYKI

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<p><a href="#"><u>Wyroby pszenne zwykłe z ciasta drożdżowego sporządzanego metodą 1- fazową.</u></a></p> <p><a href="#"><u>Wyroby pszenne z ciasta drożdżowego sporządzanego metodą 2- fazową.</u></a></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wg zaplanowanej produkcji pobiera surowce z magazynu i ocenia ich jakość organoleptycznie.</li> <li>• Przygotowuje surowce do produkcji stosując maszyny i urządzenia znajdujące się w zakładzie.</li> <li>• Sporządza ciasto drożdżowe zwykłe metodą jedno-fazową, bezroczynową, bezpośrednią- wykorzystując maszyny i urządzenia do produkcji ciasta znajdujące się w zakładzie.</li> <li>• Wykorzystuje różne metody rozpoznawania prawidłowego przebiegu fermentacji ciasta drożdżowego.</li> <li>• Dojrzałe ciasto przygotowuje do dzielenia i poddaje dzieleniu w dzielarkach mechanicznych, uwzględniając naważki kęsów, na planowane wyroby.</li> <li>• Z kęsów formuje chleb pszenny i bułki pszenne zwykłe. Uformowane kęsy poddaje rozrostowi końcowemu w fermentowni, i określa parametry rozrostu.</li> <li>• Przygotowuje rozrośnięte kęsy do wypieku.</li> <li>• Wraz z piecowym poddaje wypiekowi przygotowane kęsy, obserwuje przebieg wypieku</li> <li>• Ocenia organoleptycznie upieczony kęs.</li> <li>• Poddaje studzeniu upieczone wyroby.</li> <li>• Przygotowuje upieczone wyroby do wysyłki.</li> <li>• Sporządza plan produkcji ciasta drożdżowego metodą 2-fazową.</li> </ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<p><a href="#">Wyroby pszenne wyborowe sporządzane metodą dwu - fazową, rozczynową, pośrednią.</a></p> <p><a href="#">Wyroby pszenne z ciasta sporządzanego metodą z zaparzeniem mąki</a></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pobiera surowce z magazynu wg planowanej produkcji i ocenia je organoleptycznie pod względem jakości zdrowotnej.</li><li>• Przygotowuje do produkcji pobrane surowce, wykorzystując maszyny i urządzenia znajdujące się w zakładzie.</li><li>• Posługując się recepturą odważa surowce i sporządza rozczywn, wykorzystując mieszarki i dozownice znajdujące się w zakładzie.</li><li>• Obserwuje przebieg procesu fermentacji rozczywnu stosując metody organoleptyczne.</li><li>• Określa dojrzałość rozczywnu i przerabia go na ciasto, opierając się na recepturze.</li><li>• Wytworzone ciasto poddaje fermentacji określając parametry, stosuje ewentualne przebijanie i zdobienie.</li><li>• Dojrzałe ciasto mechanicznie dzieli na kęsy i formuje; plecionki, chałki, rogałe, drożdżówki z różnym nadzieniem.</li><li>• Uformowane kęsy poddaje rozrostowi końcowemu w komorach fermentacyjnych.</li><li>• Określa właściwy rozrost kęsów i przygotowuje do wypieku.</li><li>• Wraz z piecowym poddaje wypiekowi przygotowane kęsy.</li><li>• Po upieczeniu studzi w ostygalni.</li><li>• W ekspedycji przygotowuje pieczywo do wysyłki.</li><li>• Sporządza plan produkcji wyrobów pszennych metodą z zaparzeniem mąki (ciasto na wyroby graham).</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<p><a href="#"><u>Wyroby z ciasta drożdżowego sporządzane metodą z zaparzeniem mąki.</u></a></p> <p><a href="#"><u>Wyroby z ciasta żytniego na chleb z mąki jasnej.</u></a></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pobiera surowce z magazynu zgodnie z planowaną produkcją, i ocenia oraganoleptycznie ich jakość zdrowotną.</li> <li>• Zgodnie techniką wykonania zalecaną przez zakład, sporządza ciasto na pieczywo graham.</li> <li>• Dojrzałe ciasto poddaje dzieleniu na kęsy, wykorzystując maszyny i urządzenia do dzielenia.</li> <li>• Formuje kęsy na chleb graham i bułeczki o różnej gramaturze, wykorzystując kształtownice znajdujące się w zakładzie; poddaje je rozrostowi końcowemu.</li> <li>• Dostatecznie rozrośnięte kęsy przygotowuje do wypieku.</li> <li>• Wraz z piecowym poddaje wypiekowi.</li> <li>• Studzi upieczone wyroby graham i przygotowuje do wysyłki.</li> <li>• Sporządza plan produkcji ciasta żytniego na chleb z mąki jasnej.</li> </ul>	8	





Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<p><a href="#">Sporządzanie ciasta na chleb żytni jasny na naturalnym kwasie.</a></p> <p><a href="#">Wyroby z ciasta na chleb żytni z mąki ciemnej</a></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pobiera wg planowanej produkcji surowce z magazynu i ocenia ich jakość zdrowotną.</li><li>• Przygotowuje surowce do produkcji.</li><li>• Wg receptury obowiązującej w piekarni sporządza: zaczątek, przedkwas, półkwas, kwas. Organoleptycznie ocenia przebieg fermentacji faz ciasta żytniego.</li><li>• Dojrzały kwas przerabia na ciasto. Wytworzone ciasto, poddaje fermentacji.</li><li>• Dojrzałe ciasto żytnie dzieli na kęsy wg naważki obowiązującej w zakładzie, wykorzystując maszyny do dzielenia.</li><li>• Formuje, ręcznie lub mechanicznie, kęsy na chleb żytni jasny.</li><li>• Poddaje rozrostowi końcowemu.</li><li>• Przygotowuje do wypieku</li><li>• Z piecowym poddaje wypiekowi przygotowane kęsy, obserwując prawidłowe zaparowanie komory wypiekowej.</li><li>• Upieczony chleb ocenia organoleptycznie.</li><li>• Sporządza plan produkcji ciasta na chleb żytni z mąki ciemnej, produkowany w zakładzie.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<p><u>Wyroby z ciasta żytniego z mąki ciemnej na chleb</u> (do wyboru: - razowy - sitkowy - starogardzki - razowy na miodzie)</p> <p><u>Wyroby z ciasta na chleb mieszany</u></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pobiera surowce z magazynu zwracając uwagę na prawidłowe ich cechy organoleptyczne.</li> <li>• Przygotowuje dojrzały kwas i sporządza ciasto wg zakładowej receptury, wykorzystując maszyny i urządzenia znajdujące się w zakładzie</li> <li>• Ciasto poddaje fermentacji, obserwując stosowane parametry.</li> <li>• Dojrzałe ciasto dzieli na kęsy i formuje</li> <li>• Poddaje rozrostowi końcowemu a następnie przygotowuje do wypieku.</li> <li>• Wraz z piecowym obsadza trzon wypiekowy, prawidłowo zaparowuje komorę wypiekową i określa parametry wypieku.</li> <li>• Organoleptycznie ocenia stopień wypieczenia.</li> <li>• Upieczone chleby poddaje ostudzeniu i przygotowuje do wypieku.</li> <li>• Sporządza plan produkcji ciasta na chleb mieszany np. praski</li> </ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<p><u><a href="#">Wyroby z ciast mieszanych na kwasie z dodatkiem mąki pszennej.</a></u></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pobiera zgodnie z planowaną produkcją surowce z magazynu. Ocenia ich jakość zdrowotną.</li> <li>• Przygotowuje do produkcji.</li> <li>• Z przygotowanych surowców wytwarza kwas .Do dojrzałego kwasu dodaje pozostałe surowce przewidziane recepturą i sporządza ciasto.</li> <li>• Ciasto pozostawia do fermentacji.</li> <li>• Dojrzałe ciasto poddaje dzieleniu wg naważki stosowanej w zakładzie</li> <li>• Podzielone kęsy formuje ręcznie lub wykorzystując maszyny do kształtowania.</li> <li>• Uformowane kęsy pozostawia do rozrostu końcowego np. w koszyczkach, foremkach , na deskach, następnie, przygotowuje do wypieku.</li> <li>• Poddaje wypiekowi wg ściśle określonych parametrów.</li> <li>• Ocenia stopień wypieku i określa ewentualne wady.</li> <li>• Sporządza plan produkcji chleba na „wolnym półkwasie” tzw. żurku.</li> </ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<u>Sporządzanie ciast mieszanych na żurkach.</u>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pobiera surowce z magazynu.</li><li>• Przygotowuje żurek i pozostałe surowce przewidziane recepturą.</li><li>• Wg techniki wykonania sporządza ciasto.</li><li>• Poddaje fermentacji.</li><li>• Dojrzałe ciasto dzieli na kęsy</li><li>• Formuje chlebki o różnej gramaturze.</li><li>• Przygotowuje do wypieku i piecze zgodnie z obowiązującymi parametrami.</li><li>• Ocenia stopień wypieku.</li><li>• Studzi i przygotowuje do wysyłki.</li><li>• Sporządza plan produkcji na wybrany chleb specjalny i firmowy.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<a href="#">Sporządzanie wyrobów specjalnych i firmowych.</a>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pobiera produkty z magazynu w ilościach zaplanowanych.</li><li>• Ściśle wg receptury sporządza ciasto na wybrane pieczywo specjalne.</li><li>• Ciasto poddaje fermentacji .</li><li>• Dojrzałe ciasto dzieli i formuje wyroby, poddaje je fermentacji końcowej, przygotowuje do wypieku i wypieka.</li><li>• Przygotowuje ciasto na tzw. firmowych mieszankach, znajdujących się w zakładzie. Stosuje z różne dodatki do ciasta np. zioła, ziarna prozdrowotne, warzywa.</li><li>• Zgodnie z recepturą dzieli na kęsy, formuje wyroby i piecze.</li><li>• Dokonuje oceny smakowej i zapachowej wyrobów.</li><li>• Sporządza plan produkcji na wyroby dietetyczne np: bezglutenowe oraz tradycyjne zgodnie z regionem, na którym znajduje się piekarnia.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<a href="#"><u>Sporządzanie ciast na wyroby dietetyczne i tradycyjne.</u></a>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wg receptury z zachowaniem wymaganych środków ostrożności zalecanych przy produkcji, sporządza ciasto na pieczywo bezglutenowe.</li><li>• Sporządzone ciasto poddaje fermentacji</li><li>• Formuje wyroby, przygotowuje do wypieku i piecze.</li><li>• Dokonuje oceny smakowej i zapachowej.</li><li>• Po ostudzeniu, pakuje i przygotowuje do wysyłki.</li><li>• Sporządza ciasto na wyrób zarejestrowany w Urzędzie Marszałkowskim jako tradycyjny, wg podanej receptury.</li><li>• Formuje wyroby, przygotowuje do wypieku i piecze.</li><li>• Dokonuje oceny smakowej i zapachowej wyrobu oraz ocenia czynnik charakteryzujący - szczególny, surowiec lub technikę wykonania.</li><li>• Sporządza plan produkcji na wyroby piekarskie artystyczne.</li></ul>	8	





Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<p><u>Wyroby piekarskie artystyczne okolicznościowe.</u></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pobiera surowce z magazynu i sporządza ciasto martwe słone oraz słodkie, również z barwnikami spożywczymi.</li><li>• Planuje dekorację na okoliczność.</li><li>• Wykonuje elementy dekoracyjne różnymi metodami i nanosi na upieczone, w zakładzie, chleby.</li><li>• Dekoruje chlebek okolicznościowy i weselny.</li><li>• Dekorację zapieka.</li><li>• Wykańcza dekorację lakierem spożywczym.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

## 2. WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU

Program praktyki został zaplanowany na 10 dni (8 godzin dziennie), w tym na zapoznanie się z zakładem / przedsiębiorstwem i obowiązującymi w nich przepisami i regulaminami – 8 godz. W uszczegółowionym programie zaproponowane zostało 10 zadań do wykonania. Uczestnik Projektu wraz z opiekunem mają możliwość dokonania wyboru zadań jakie mają zostać wykonane. Kolejność zadań zaproponowanych do wykonania w uszczegółowionym programie nie jest obowiązkowa. Informacja o zadaniach wykonywanych w danym dniu, zostanie odnotowana w dzienniku praktyk prowadzonym przez każdego uczestnika we współpracy z opiekunem praktyk.

## 3. ZALICZENIE PRAKTYKI

Warunkiem zaliczenia praktyki, a tym samym uzyskania zaświadczenia o ukończeniu doskonalenia zawodowego, jest udokumentowanie realnego wykonania zaplanowanych zadań lub plan produkcji na dwa dowolne wyroby piekarskie.

## 4. DOKUMENTACJA PROGRAMU

Dokumentacje programu stanowią:

- Dziennik praktyk,
- Raport opiekuna praktyki – dotyczący pracy uczestników i uwag do programu,
- Raport Uczestnika Projektu realizującego praktyki, sporządzony po odbyciu połowy czasu przeznaczonego na praktyki. Wnioski z raportu będą podstawą do modyfikacji programu,
- Rekomendacje do modyfikacji programu,
- Raport uczestnika realizującego praktyki po zakończeniu po jej zakończeniu.

## SŁOWNIK WAŻNIEJSZYCH TERMINÓW

**Wiedza** – zasób połączonych ze sobą faktów, zasad, teorii i praktyk, związanych z dziedziną pracy lub nauki i przyswojonych przez osobę uczącą się,

**Wiadomości** – zasób informacji niezbędnych do ukształtowania (nabycia) określonych umiejętności

**Umiejętności** – zdolność wykorzystania wiedzy i nabytych sprawności do wykonywania zadań zawodowych oraz rozwiązywania problemów

**Zadanie zawodowe** – zespół czynności zawodowych prowadzących do jego wykonania.

**Kwalifikacje** – stwierdzony i zaświadczony (certyfikatem) przez kompetentny podmiot efekt uczenia się odpowiadający spodziewanym oczekiwaniom. Kwalifikacje podlegają formalnej ocenie i stanowią stwierdzenie efektywnego uczenia się.

**Kompetencje** – umiejętności, wiedza i motywacja, które zaistnieją razem i doprowadzą do pojawienia się określonego zachowania.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

**Program doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach  
dla nauczycieli przedmiotów zawodowych  
i instruktorów praktycznej nauki zawodu  
branży spożywczej i gastronomicznej dla zawodu:**

**KUCHARZ 512001**

Krzysztof Szulborski - *ekspert wiodący*

Szymon Konkol

Izydora Kos-Górczyńska

Zygmunt Wypych

Warszawa, marzec 2012

Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

## Wprowadzenie

Program doskonalenia zawodowego dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu kształcących w zawodach: Kucharz, został opracowany na potrzeby projektu „Czas na nas – praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”. Projekt jest realizowany przez Mazowiecką Izbę Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Warszawie w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (Priorytet III „Wysoka jakość systemu oświaty”, Działanie 3.4., Poddziałanie 3.4.3.)

Z danych przedstawionych przez Centralną Komisję Egzaminacyjną<sup>1</sup> wynika, że w 2010 roku w kraju do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (przynajmniej do jednego etapu) przystąpiło 88,3% absolwentów zasadniczych szkół zawodowych zgłoszonych do egzaminu. Etap pisemny egzaminu zdało 84,2% absolwentów, a etap praktyczny – 95,4%. Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe otrzymało 84,2% absolwentów, którzy przystąpili do egzaminu zawodowego. Dane z czerwca 2011 roku przedstawione przez CKE<sup>2</sup> wskazują, że w kraju do egzaminu, o którym mowa powyżej, przystąpiło 88,5% absolwentów zasadniczych szkół zawodowych zgłoszonych do egzaminu, ale dyplom otrzymało 80,8% absolwentów, którzy przystąpili do egzaminu. Etap pisemny egzaminu zdało 80,7% absolwentów, a etap praktyczny 95,5%. Z powyższych danych wynikają wnioski, że etap pisemny egzaminu stanowi pewien problem dla zdających.

Zdawalność egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie: Kucharz małej gastronomii: w roku 2010 dyplom otrzymało 92,7% absolwentów, którzy przystąpili do egzaminu, a w roku 2011 dyplom otrzymało 76,5% absolwentów. Jak wynika z przedstawionych danych zmniejszył się procent absolwentów, którzy otrzymali dyplomy potwierdzające kwalifikacje zawodowe. Zmniejszenie liczby absolwentów, którzy otrzymali dyplomy potwierdzające kwalifikacje zawodowe obserwuje się od 2009 r. (dane CKE).

Przedstawione dane świadczą o coraz bardziej niezadowalającym przygotowaniu uczniów do wykonywania zadań zawodowych<sup>3</sup>. Jednocześnie z danych CKE wynika, że nie wszyscy absolwenci podejmują próbę przystąpienia do egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe. Aby sprostać wyzwaniom i lepiej przygotowywać uczniów do zadań zawodowych w zmieniającym się świecie, nauczyciel powinien posiadać aktualną wiedzę teoretyczną i praktyczną, w zawodzie, w którym kształci. Powinien znać nowe technologie, umieć obsługiwać nowoczesny sprzęt. Doskonalenie zawodowe realizowane w formie praktyki w przedsiębiorstwach wiodących na rynku branży spożywczej i gastronomicznej z pewnością wesprze nauczycieli w doskonaleniu swoich kompetencji, gdyż

---

1. [http://www.cke.edu.pl/images/stories/0010\\_ZAWODOWE/informacje\\_o\\_wynikach\\_czerwiec\\_2010.pdf](http://www.cke.edu.pl/images/stories/0010_ZAWODOWE/informacje_o_wynikach_czerwiec_2010.pdf)

2. [http://www.cke.edu.pl/images/stories/000002011Zawodowe/informacje\\_w.pdf](http://www.cke.edu.pl/images/stories/000002011Zawodowe/informacje_w.pdf)

3. Jeruszka U. (2000) –Efektywność kształcenia zawodowego. Kształcenia zawodowe a rynek pracy- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

„bez kompetencji nie można wykorzystać swoich kwalifikacji”<sup>4</sup>.

Program doskonalenia zawodowego został opracowany z wykorzystaniem podstawy programowej dla zawodu kucharz, który zgodnie z nowym rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011r w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego<sup>5</sup> (Dz. U. z 2012r.,nr 0; poz.7) zastąpił zawód kucharza małej gastronomii.

## 1. Cele programu

- ▶ Doskonalenie (podnoszenie poziomu posiadanych) umiejętności praktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu.
- ▶ Umożliwienie nauczycielom oraz instruktorom praktycznej nauki zawodu nabycia doświadczenia w wytwarzaniu produktów w oparciu o różne technologie.
- ▶ Poznanie mechanizmów zarządzania zakładem gastronomicznym.
- ▶ Integracja środowiska oświatowego i pracodawców branży gastronomicznej.
- ▶ Podniesienie, jakości pracy szkół kształcących w zawodzie Kucharz, przez dostosowanie umiejętności nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu co przełoży się na dostosowanie wiedzy uczniów do potrzeb rynku pracy.

---

4. M. Kubat ; [http://www.wup.lodz.pl/files/ciz/ciz\\_Kompetencje\\_zawodowe.pdf](http://www.wup.lodz.pl/files/ciz/ciz_Kompetencje_zawodowe.pdf)

5. Rozporządzenie MEN z dnia 23 grudnia 2011r, w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz.U z 2012, nr 0; poz.7)



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

### ZAKRES PROGRAMU PRAKTYKI

Działania	Liczba godzin przewidziana na realizację	Uwagi
Ustalenie harmonogramu praktyk.	2	
Organizacja pracy w przedsiębiorstwie (struktura organizacyjna, stanowiska pracy i zakresy obowiązków pracowników, dokumentacja obowiązująca w przedsiębiorstwie)	4	
Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	2	
Zaplanowanie i wykonanie wybranych zadań zawodowych	72	Zadania zawodowe ujęte zostały w uszczegółowionym programie dla zawodu: Kucharz.
Łącznie	80	

Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

## 1. SZCZEGÓŁOWY PROGRAM PRAKTYKI

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<p><a href="#">Krojenie warzyw i owoców z wykorzystaniem odpowiednich technik</a></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Przygotowuje mise-en-place w kuchni zimnej (przygotowuje stanowisko pracy).</li> <li>Przygotowuje zakąski i sosy zimne.</li> <li>Stosuje receptury potraw i menu lokalu.</li> <li>Przeprowadza obróbkę wstępną i rozdrobienie warzyw (stosując odpowiednie nazewnictwo).</li> <li>Wykorzystuje techniki krojenia warzyw metodą: julienne (zapałki), brunoise (główki od zapalek), batonnettes (słupki), chiffonade (drobno szatkowane zioła, sałaty i warzywa liściaste), vichy (plasterki), mirepoix (kawałki półokrągłe do duszenia), Diaments (rąby), parisienne do zup (cieńkie kwadraty), parisienne (kuleczki duże), printaniere/jardiniere (małe/duże wrzeciona).</li> <li>Wykorzystuje techniki krojenia ziemniaków metodą: parisienne (kuleczki duże), pailles (słomka) frites (kształt frytki), pontneuf (grube słupki), rissolees (kostka średniej wielkości), parmentier (drobna kostka), olive (w kształcie oliwek) boulangere (plasterki), maxime (grub kostka), fondates, chateau, naturepommesnature (wrzeciona różnej wielkości).</li> <li>Sprząta (myje i dezynfekuje) stanowisko pracy.</li> </ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<u>Dania kuchni zimnej (zakąski, sałaty, surówki, sosy zimne i dipy)</u>	<b>Realizujący zadanie:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Przygotowuje stanowisko pracy.</li><li>• Dobiera odpowiednie surowce.</li><li>• Przeprowadza obróbkę wstępną i rozdrobienie warzyw.</li><li>• Przygotowuje bazy do sosów zimnych i dipów.</li><li>• Przygotowuje sałatki i surówki.</li><li>• Sporządza zakąski kuchni zimnej (3 zakąski zimne, 3 sałaty, 3 surówki, 5 sosów zimnych, 3 dipy).</li><li>• Sprząta (myje i dezynfekuje) stanowisko pracy.</li></ul>	8	





Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<a href="#">Dania kuchni gorącej cz. I (zakąski)</a>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zna organizację pracy w kuchni gorącej.</li><li>• Przygotowuje mise-en-place w kuchni gorącej.</li><li>• Zna receptury potraw i menu w lokalu.</li><li>• Przygotowuje stanowisko pracy od podstaw.</li><li>• Pobiera odpowiednie surowce potrzebne do wykonania dań kuchni ciepłej.</li><li>• Wykonuje zakąski kuchni gorącej (6 rodzajów).</li><li>• Sprząta (myje i dezynfekuje) stanowisko pracy.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<p><a href="#"><u>Dania kuchni gorącej cz. II</u></a> <a href="#"><u>(wywary, buliony i zupy)</u></a></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zna receptury potraw i menu w lokalu.</li><li>• Przygotowuje bazy do zup.</li><li>• Przyrządza wywar z cielęciny oraz bulion wołowy i z kurczaka.</li><li>• Sporządza zupy kremy:</li><li>• Zagęszczane żółtkiem,</li><li>• Volute.</li><li>• Sporządza zupy podprawiane mąką.</li><li>• Wykonuje zupy kuchni gorącej (4 rodzaje).</li><li>• Sprząta (myje i dezynfekuje) stanowisko pracy.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<a href="#"><u>Dania kuchni gorącej cz. III</u></a> <a href="#"><u>(makarony i rizotto)</u></a>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zna realizację zamówienia kuchni gorącej zgodne z kartą menu.</li><li>• Pobiera i rozpoznaje odpowiednie surowce potrzebne do wykonania dań.</li><li>• Wykonuje dania z kuchni gorącej (produkcja kuchenna).</li><li>• Pasty,</li><li>• Lasagne,</li><li>• Zapiekanki makaronowe,</li><li>• Rizotto.</li><li>• Sprząta (myje i dezynfekuje) stanowisko pracy.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<p><a href="#">Dania kuchni gorącej cz. IV</a> <a href="#">(dania z kurczaka i ryb)</a></p>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zna realizację zamówienia kuchni gorącej zgodne z kartą menu.</li><li>• Rozbiera i filetuje kurczaka na elementy (pół kurczaka na osobę).</li><li>• Rozbiera i filetuje pstrąga oraz czyści świeże krewetki.</li><li>• Wykonuje dania z kurczaka (4 rodzaje): gotowane, pieczone, smażone, w głębokim tłuszczu.</li><li>• Wykonuje dania z ryb i owoców morza (3 rodzaje): pieczone, smażone, w głębokim tłuszczu.</li><li>• Sprząta (myje i dezynfekuje) stanowisko pracy.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<a href="#">Dania kuchni gorącej cz. V (dania z wieprzowiny i wołowiny)</a>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Przygotowuje mise-en-place tj drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań.</li><li>• Wykonuje dania gorące z wieprzowiny (3 rodzaje): smażenie, pieczenie, duszenie.</li><li>• Zna rodzaje wysmażenia mięs czerwonych.</li><li>• Wykonuje dania gorące z wołowiny (2 rodzaje).</li><li>• Zna i stosuje różne techniki kulinarne: smażenie , zapiekanie, podwędzane.</li><li>• Sprząta (myje i dezynfekuje) stanowisko pracy.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<a href="#">Dania kuchni Gorącej cz. VI</a> <a href="#">(dania z warzyw)</a>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Przygotowuje mise-en-place tj drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań.</li><li>• Wykonuje dania gorące z warzyw (4 rodzaje):</li><li>• połączenie z ryżem,</li><li>• z mięsem,</li><li>• zapiekanie, smażenie, w głębokim tłuszczu,</li><li>• Sprząta (myje i dezynfekuje) stanowisko pracy.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<a href="#"><u>Dania kuchni bankietowej (zimne)</u></a>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zna receptury potraw i menu w lokalu.</li><li>• Sporządza rolady i galantyny (3 rodzaje) z mięsa.</li><li>• Sporządza rolady z ryb i owoców morza (2 rodzaje).</li><li>• Żelowanie, glazurowanie gotowych porcji.</li><li>• Sporządza antipasti i fingerfood.</li><li>• Układa bufet kuchni gorącej.</li><li>• Sprząta (myje i dezynfekuje) stanowisko pracy.</li></ul>	8	



Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Zadanie do wykonania	Efekty realizacji zadania	Liczba godzin	Uwagi
<a href="#"><u>Dania kuchni bankietowej (gorące)</u></a>	<p><b>Realizujący zadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zna receptury potraw i menu.</li><li>• Sporządza dania drugie bankietowe.</li><li>• Serwuje potrawy.</li><li>• Układa bufety kuchni gorącej.</li><li>• Live cooking.</li><li>• Sprząta (myje i dezynfekuje) stanowisko pracy.</li></ul>	8	





Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

## 2. WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU

Program praktyki został zaplanowany na 10 dni (8 godzin dziennie), w tym na zapoznanie się z zakładem/ przedsiębiorstwem i obowiązującymi w nich przepisami i regulaminami – 8 godz. W uszczegółowionym programie zaproponowane zostało 10 zadań do wykonania. Uczestnik Projektu wraz z opiekunem mają możliwość dokonania wyboru zadań jakie mają zostać wykonane. Kolejność zadań zaproponowanych do wykonania w uszczegółowionym programie nie jest obowiązkowa z wyjątkiem pierwszego – „Krojenie warzyw i owoców z wykorzystaniem odpowiednich technik”. Informacja o zadaniach wykonywanych w danym dniu, zostanie odnotowana w dzienniku praktyk prowadzonym przez każdego uczestnika we współpracy z opiekunem praktyk

## 3. ZALICZENIE PRAKTYKI

Warunkiem zaliczenia praktyki i uzyskania zaświadczenia o ukończeniu doskonalenia zawodowego jest udokumentowanie, że zostały wykonane wszystkie wybrane zadania, a ponadto dołączona charakterystyka przedsiębiorstwa, w której realizowano program lub plan produkcji na dwa dowolne dania z kuchni gorącej.

## 4. DOKUMENTACJA PROGRAMU

Dokumentacje programu stanowią:

- Dziennik praktyk
- Raport opiekuna praktyki – dotyczący pracy uczestników i uwag do programu
- Raport Uczestnika Projektu realizującego praktyki, sporządzony po odbyciu połowy czasu przeznaczanego na praktyki. Wnioski z raportu będą podstawą do modyfikacji programu.
- Rekomendacje do modyfikacji programu
- Raport uczestnika realizującego praktyki po zakończeniu po jej zakończeniu.

## SŁOWNIK WAŻNIEJSZYCH TERMINÓW

**Wiedza** – zasób połączonych ze sobą faktów, zasad, teorii i praktyk, związanych z dziedziną pracy lub nauki i przyswojonych przez osobę uczącą się,

**Wiadomości** – zasób informacji niezbędnych do ukształtowania (nabycia) określonych umiejętności

**Umiejętności** – zdolność wykorzystania wiedzy i nabytych sprawności do wykonywania zadań zawodowych oraz rozwiązywania problemów

**Zadanie zawodowe** – zespół czynności zawodowych prowadzących do jego wykonania.



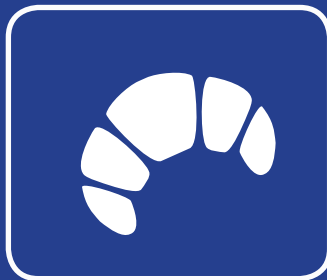
Projekt „Czas na nas- praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

---

**Kwalifikacje** - stwierdzony i zaświadczony (certyfikatem) przez kompetentny podmiot efekt uczenia się odpowiadający spodziewanym oczekiwaniom. Kwalifikacje podlegają formalnej ocenie i stanowią stwierdzenie efektywnego uczenia się.

**Kompetencje** - umiejętności, wiedza i motywacja, które zaistnieją razem i doprowadzą do pojawienia się określonego zachowania.





**Mazowiecka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości**

Ul. Smocza 27

01-048 Warszawa

Tel. 22-838-32-17 wew. 115, 149

mail: [spozyczy@mirip.org.pl](mailto:spozyczy@mirip.org.pl)

[www.mirip.org.pl](http://www.mirip.org.pl)