

## ERASMUS+ PROGRAMME

This project has been founded with support from the European Commission under the Erasmus+ Programme

Strategic partnerships in the field of education and vocational training

PROJECT NUMBER - 2016-1-PL01-KA202-026228

Development of teaching materials for vocational education of deaf people in HORECA sector

## Piekarz

### Informacje ogólne o szkoleniu

#### Profil kandydata:

zdolności manualne

podstawowe umiejętności matematyczne

wycucie przestrzeni

umiejętność skupienia uwagi i koncentracji

nastawienie na rozwiązywanie problemów

kreatywność

odporność na stres

umiejętność przystosowania się do zmiennych warunków otoczenia

punktualność, precyzja w działaniu

umiejętności organizacyjne

autonomia w działaniu

nastawienie na współpracę

empatia

poczucie odpowiedzialności

komunikatywność

#### Zakres czynności:

odbieranie, przechowywanie i przygotowywanie odpowiednich składników

przesiewanie mąki ręcznie lub za pomocą maszyny

mieszanie przyszykowanych składników i ugniatanie ich ręcznie lub maszynowo

dzielenie na porcje wyrobionego ciasta i nadawanie mu właściwego kształtu

wkładanie poporcjowanego ciasta do odpowiednich form i urządzeń

nadzorowanie procesu wyrastania ciasta, zwilżanie go w trakcie

przygotowywanie produktów do schłodzenia, pakowania i przechowywania lub transportu

<p><b>Cele szkolenia:</b></p> <p>(C1) – zapoznanie z zasadami przygotowania surowców do produkcji wyrobów piekarskich</p> <p>(C2) – zapoznanie z czynnościami wykonywanymi w trakcie sporządzania wyrobów piekarskich</p> <p>(C3) – przekazanie informacji z zakresu sposobów dzielenia ciasta na porcje i nadawania kształtu</p> <p>(C4) – przekazanie informacji z zakresu wzrostu i wypieku pieczywa</p> <p>(C5) – zapoznanie z obsługą maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich</p>	
<p><b>Efekty szkolenia</b> na poziomie całego programu</p>	<p>— <b>Wiedza</b></p> <p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(W1) zna wszystkie zadania związane z rozpoczęciem pracy w piekarni</p> <p>(W2) zna procesy przygotowania i produkcji</p> <p>(W3) zna proces produkcji ciasta</p> <p>(W4) zna proces wyrastania ciasta</p> <p>(W5) zna sposoby wytwarzania produktów piekarskich</p> <p>(W6) zna sposoby dzielenia ciasta w zależności od wyrobu</p> <p>— <b>Umiejętności</b></p> <p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(U1) korzysta z dostępnych źródeł informacji</p> <p>(U2) posługuje się słownictwem używanym w zawodzie</p> <p>(U3) wykonuje podstawowe obliczenia</p> <p>(U4) korzysta z odpowiedniego sprzętu</p> <p>(U5) obsługuje urządzenia piekarnicze</p> <p>(U6) potrafi korzystać z przepisów na wyroby piekarskie</p> <p>— <b>Kompetencje</b></p> <p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest zorientowany na zadania, dobrze zorganizowany</p> <p>(K2) jest świadomy warunków pracy w zawodzie piekarza</p> <p>(K3) prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problematykę związaną z produkcją wyrobów piekarniczych</p>
<p>Autor programu szkolenia</p>	<p><b>Borsos Terézia, Debrecen</b></p>

## Ramowy program szkolenia

<p><b>Blok tematyczny 1: Zadania przy rozpoczęciu pracy</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Tematy</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ubranie robocze oraz niezbędne środki ochrony osobistej</li> <li>2. Zapoznanie z obszarem roboczym</li> <li>3. Zapoznanie z zadaniami</li> <li>4. Zapoznanie z niezbędnymi w pracy materiałami i urządzeniami</li> <li>5. Przepisy z zakresu prawa pracy, bezpieczeństwa przeciwpożarowego, higieny oraz jakości prac</li> <li>6. Sprzątanie stanowiska pracy</li> </ol>

<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
Wiedza	Uczestnik szkolenia zna: (W1) wymagania związane z ubraniem roboczym i środkami ochronnymi w pracy piekarza (W2) odzież chroniącą piekarza (W3) charakter miejsca pracy (W4) kryteria bezpiecznej pracy (W5) kryteria higieny (W6) sposoby zabezpieczania żywności i zapewnienie jej jakości (W7) zasady ochrony środowiska i reguł przeciwpożarowych (W8) detergenty i środki dezynfekujące (W9) metody czyszczenia i sterylizacji
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) korzystać z różnych źródeł informacji, (U2) wykonywać podstawowe obliczenia (U3) korzystać z dostępnych urządzeń
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) ma świadomość potrzeby dbania o higienę osobistą (K2) ma świadomość potrzeby utrzymania porządku na stanowisku pracy (K3) umiejętnie rozpoznaje sytuację w obszarze bezpieczeństwa pracy
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurs z wykorzystaniem komputera</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>	

<b>Blok tematyczny 2: Czynności przed zakończeniem pracy</b>	
<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odbiór i przygotowanie materiałów niezbędnych do produkcji</li> <li>2. Sprawdzenie wszystkich urządzeń, maszyn i narzędzi</li> <li>3. Przeprowadzenie inspekcji działania maszyn oraz urządzeń</li> <li>4. Przygotowanie i sprawdzenie materiałów do pakowania, pakowanie gotowych wyrobów</li> <li>5. Umieszczenie gotowych produktów w chłodziarce lub magazynie i/lub ukończenie pakowania</li> <li>6. Utylizowanie śmieci i odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami</li> </ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
Wiedza	Uczestnik szkolenia zna: (W1) zasady obliczania pola powierzchni (W2) metody pracy z surowcami (W3) zasady pracy maszyn wymaganych przy produkcji wyrobów (W4) sposób obsługi maszyn

	(W5) zna sposoby utrzymania maszyn, urządzeń, narzędzi i wyposażenia we właściwym stanie (W6) reguły pakowania materiałów i narzędzi (W7) zasady przechowywania produktów (W8) procedury obchodzenia się z odpadami
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) wykonać podstawowe obliczenia (U2) obsługiwać maszyny i urządzenia (U3) posługiwać się narzędziami w celu otrzymania pożądanych efektów (U4) rozpoznawać symbole pakowania
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) ma świadomość konieczności spojrzenia procesowego (K2) interpretuje zadania w praktyczny sposób
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurs z wykorzystaniem komputera</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>	

<b>Blok tematyczny 3: Przeprowadzanie badań branżowych, sporządzanie dokumentacji, zarządzanie</b>	
<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrola zapasów</li> <li>2. Przeprowadzanie testów produkcyjnych</li> <li>3. Badanie gotowych wyrobów</li> <li>4. Pobieranie próbek zgodnie z wytycznymi</li> <li>5. Praca zgodnie ze wskazanymi parametrami</li> <li>6. Przygotowywanie raportów i podsumowań na podstawie wytycznych</li> <li>7. Prowadzenie działalności komercyjnej</li> </ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
Wiedza	Uczestnik szkolenia wie: (W1) jak wykonywać podstawowe pomiary (W2) jak pobierać próbki do badań (W3) jak klasyfikować zapasy (W4) kwalifikować przygotowane wyroby (W5) jakie są zasady testowania produktów (W6) jaką należy prowadzić dokumentację (W7) o kluczowych zagadnieniach z zakresu branży piekarskiej i marketingu
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) posługiwać się powszechnymi miarami (U2) posługiwać się językiem obowiązującym w miejscu pracy (U3) pobierać próbki do badań laboratoryjnych

	(U4) wykonywać podstawowe obliczenia (U5) zrozumieć podstawowe branżowe teksty pisane
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy jakie znaczenie ma bieżąca kontrola jakości produktów (K2) jest świadomy konieczności systematyczności w prowadzeniu odpowiedniej dokumentacji (K3) identyfikuje swoje cechy przedsiębiorcze
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurs z wykorzystaniem komputera</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>	

<b>Blok tematyczny 4: Przygotowywanie ciasta</b>	
<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porcjowanie ciasta na porcje równe pod względem wagi i rozmiaru</li> <li>2. Formowanie ciasta</li> <li>3. Nadziewanie ciasta</li> <li>4. Przechowywanie ciasta</li> <li>5. Ozdabianie ciasta</li> </ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
Wiedza	Uczestnik szkolenia zna: (W1) proces przygotowywania ciasta (W2) maszyny opróżniające formy do ciasta (W3) maszyny do porcjowania ciasta (W4) maszyny do dzielenia ciasta na kawałki (W5) maszyny do formowania ciasta (W6) maszyny do rozciągania ciasta
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) posługiwać się powszechnymi miarami (U2) posługiwać się maszynami, narzędziami i przyrządami do obróbki
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) ma świadomość znaczenia regularności w podejmowanych działaniach (K2) ma świadomość konieczności podejścia procesowego
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurs z wykorzystaniem komputera</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>	

## **Blok tematyczny 5: Proces wyrastania ciasta**

<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ustawienie właściwych parametrów</li><li>2. Umieszczenie ciasta w urządzeniu do wyrastania ciasta</li><li>3. Sprawdzanie przebiegu procesu wyrastania</li><li>4. Przygotowywanie powierzchni ciasta przed pieczeniem</li></ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
<b>Wiedza</b>	Uczestnik szkolenia zna: (W1) procesy mikrobiologiczne zachodzące w trakcie wyrastania (W2) proces wyrastania ciasta (W3) polepszacze (W4) urządzenia stosowane przy wyrastaniu (W5) komory do wyrastania (W6) zasady mechanicznej obróbki ciasta
<b>Umiejętności</b>	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) obsługiwać maszyny stosowane w procesie wyrastania ciasta (U2) wyjaśnić procesy mikrobiologiczne zachodzące w trakcie wyrastania (U3) kontrolować przebieg procesu wyrastania ciasta (U4) dokonać mechanicznej obróbki ciasta
<b>Kompetencje</b>	Uczestnik szkolenia: (K1) umiejętnie rozwiązuje problemy i pokonuje przeszkody w procesie wyrastania ciasta (K2) ma zdolność rozpoznawania różnych sytuacji w procesie wyrastania ciasta
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kurs z wykorzystaniem komputera</li><li>2. Ćwiczenia</li><li>3. Zajęcia warsztatowe</li></ol>	

## **Blok tematyczny 6: Proces pieczenia**

<b>Tematy</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przygotowanie do pieczenia</li><li>2. Wkładanie wyrośniętego ciasta do pieca</li><li>3. Sprawdzanie poprawności przebiegu pieczenia</li><li>4. Pieczenie ukształtowanego ciasta</li><li>5. Zabiegi na powierzchni ciasta po jego upieczeniu</li></ol>

<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
<b>Wiedza</b>	Uczestnik szkolenia zna: (W1) podstawowe czynności w procesie pieczenia (W2) budowę i sposób funkcjonowania różnych pieców do pieczenia (W3) sposób obsługi pieców stalowych
<b>Umiejętności</b>	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) wykonać niezbędne czynności w procesie pieczenia (U2) rozpoznać rodzaj pieca (U3) czytać ze zrozumieniem ilustracje i opisy dotyczące obsługi danego pieca (U4) odpowiednio rozłożyć siłę fizyczną przy obsłudze pieca
<b>Kompetencje</b>	Uczestnik szkolenia: (K1) ma świadomość konieczności zachowania szczególnej ostrożności przy obsłudze pieca (K2) ma zdolność rozpoznawania różnych sytuacji w procesie pieczenia
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurs z wykorzystaniem komputera</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>	

<b>Blok tematyczny 7: Przygotowywanie i suszenie ciasta</b>	
<b>Tematy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zaczynianie</li> <li>2. Ugniatanie</li> <li>3. Mieszanie</li> <li>4. Przygotowywanie ciasta do produkcji chleba</li> <li>5. Przygotowywanie i suszenie mokrego ciasta do produkcji ciastek</li> <li>6. Przygotowywanie ciasta do produkcji ciastek z użyciem mleka</li> <li>7. Zagęszczanie ciasta do produkcji ciastek</li> <li>8. Przygotowywanie ciasta do produkcji ciast z użyciem jajek</li> <li>9. Przygotowywanie chrupiącego ciasta</li> <li>10. Przygotowanie, składanie, chłodzenie i suszenie ciasta francuskiego</li> <li>11. Przygotowanie ciast specjalnego typu (np. dla diabetyków)</li> </ol>	
<b>Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego</b>	
<b>Wiedza</b>	Uczestnik szkolenia zna: (W1) typy surowców i ich właściwości (W2) typy dodatków i ich właściwości (W3) właściwości fizyczne, chemiczne i (mikro)biologiczne wybranych surowców (W4) sposób przygotowywania surowców (W5) rodzaje chleba (W6) produkty piekarskie na bazie mokrego ciasta

	<p>(W7) produkty piekarskie na bazie ciasta z dodatkiem mleka</p> <p>(W8) produkty piekarskie na bazie zagęszczonego ciasta</p> <p>(W9) produkty piekarskie na bazie ciasta zagaszonego jajami</p> <p>(W10) produkty piekarskie na bazie kruchego ciasta</p> <p>(W11) produkty piekarskie na bazie ciasta francuskiego</p> <p>(W12) produkty wspomagające osoby na określonej diecie</p> <p>(W13) sposoby przygotowywanie różnego rodzaju ciast</p> <p>(W14) maszyny do formowania ciasta (np. zaplatania)</p>
Umiejętności	<p>Uczestnik szkolenia potrafi:</p> <p>(U1) wykonywać podstawowe obliczenia matematyczne (proporcje)</p> <p>(U2) posługiwać się powszechnie używanymi miarami</p> <p>(U3) odpowiedni rodzaj ciasta do wyrobu gotowego</p> <p>(U4) obsługiwać maszyny do mieszania ciasta oraz inne mniejsze urządzenia</p>
Kompetencje	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) ma świadomość konieczności dobrej organizacji pracy w procesie przygotowywania ciasta</p> <p>(K2) ma świadomość konieczności odpowiedniego doboru i przygotowania ciasta do poszczególnych wyrobów</p>
<b>Metody pracy</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurs z wykorzystaniem komputera</li> <li>2. Ćwiczenia</li> <li>3. Zajęcia warsztatowe</li> </ol>	