

Projekt UNIV 2 KRAJE

Proměna škol v centra celoživotního učení

Název programu dalšího vzdělávání:

VÝROBA ZÁKUSKŮ A DORTŮ

Typ programu dalšího vzdělávání:

Příprava na získání dílčí kvalifikace dle zákona 179/2006 Sb.

Vstupní požadavky na uchazeče:

Splnění povinné školní docházky

Zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

Forma studia: Denní

Délka studia: 200 hodin

Způsob ukončení: Úspěšné ukončení všech modulů.

Získaná kvalifikace, certifikát: Osvědčení o absolvování akreditovaného kurzu

Organizace výuky

Výuka se člení na část odbornou teoretickou a odborný výcvik. V odborném výcviku je činnost uchazečů zaměřena na získávání profesní zdatnosti a zručnosti, uchazeči jsou zařazeni do činností především ve výrobě a prodeji zákusků a dortů.

Profil absolventa

Cílem vzdělávacího programu je připravit uchazeče ke zkoušce z dílčí kvalifikace Výroba zákusků a dortů. Vzdělávací program je koncipován tak, že umožňuje získání odborných teoretických vědomostí a manuálních dovedností nutných k výkonu uvedené dílčí kvalifikace.

Absolvent se uplatní v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobkách, v hotelových cukrárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Projekt UNIV 2 KRAJE

Proměna škol v centra celoživotního učení

Název programu dalšího vzdělávání:

VÝROBA ZÁKUSKŮ A DORTŮ

Typ programu dalšího vzdělávání:

Příprava na získání dílčí kvalifikace dle zákona 179/2006 Sb.

Vstupní požadavky na uchazeče:

Splnění povinné školní docházky

Zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

Forma studia: Denní

Délka studia: 200 hodin

Způsob ukončení: Úspěšné ukončení všech modulů.

Získaná kvalifikace, certifikát: Osvědčení o absolvování akreditovaného kurzu

Organizace výuky

Výuka se člení na část odbornou teoretickou a odborný výcvik. V odborném výcviku je činnost uchazečů zaměřena na získávání profesní zdatnosti a zručnosti, uchazeči jsou zařazeni do činností především ve výrobě a prodeji zákusků a dortů.

Profil absolventa

Cílem vzdělávacího programu je připravit uchazeče ke zkoušce z dílčí kvalifikace Výroba zákusků a dortů. Vzdělávací program je koncipován tak, že umožňuje získání odborných teoretických vědomostí a manuálních dovedností nutných k výkonu uvedené dílčí kvalifikace.

Absolvent se uplatní v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobkách, v hotelových cukrárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Charakteristika obsahu vzdělávacího programu

Uchazeči si osvojí poznatky o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Osvojí si konkrétní technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků, při kontrole jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Získají estetické cítění potřebné při výrobě cukrářských výrobků. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládnání, seřizování a běžné údržbě strojů a zařízení v cukrářské výrobě.

Uchazeči získávají potřebnou manuální zručnost. Připravují a zpracovávají potřebné suroviny, vyrábí standardní sortiment cukrářských výrobků, hodnotí jejich kvalitu, při zjištění běžných nedostatků upraví technologický postup výroby.

Uchazeči jsou vedeni k dodržování hygienických předpisů při práci s potravinami a zásad bezpečnosti při užití a údržbě technologických zařízení.

Vzdělávací program se skládá z 5 modulů:

Název modulu	Kód modulu	Hodinové dotace			Ukončení modulu
		teorie	praxe	samo-studium	
POVINNÉ MODULY					
Hygiena a bezpečnost při cukrářské výrobě	VZD1	7	14		Praktická zkouška
Zásady hospodaření v cukrářské výrobě	VZD2	4	17		Praktická zkouška
Posuzování jakosti v cukrářské výrobě	VZD3	2	12		Praktická zkouška
Výroba zákusků a dortů	VZD4	20	110		Praktická zkouška
Skladování a odbyt cukrářských výrobků	VZD5	4	10		Praktická zkouška
		37	163		
		200			CELKEM

Způsob ukončení modulu:

Jednotlivé části modulu jsou bodově hodnoceny, u každé části je stanoven i minimální počet bodů, který musí být dosažen pro úspěšné absolvování modulu.

Pilotovaný program je plně hrazen z projektu UNIV 2 KRAJE.
Příhlášky zasílejte do 18. 2. 2011 na adresu školy

Charakteristika obsahu vzdělávacího programu

Uchazeči si osvojí poznatky o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Osvojí si konkrétní technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků, při kontrole jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Získají estetické cítění potřebné při výrobě cukrářských výrobků. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládnání, seřizování a běžné údržbě strojů a zařízení v cukrářské výrobě.

Uchazeči získávají potřebnou manuální zručnost. Připravují a zpracovávají potřebné suroviny, vyrábí standardní sortiment cukrářských výrobků, hodnotí jejich kvalitu, při zjištění běžných nedostatků upraví technologický postup výroby.

Uchazeči jsou vedeni k dodržování hygienických předpisů při práci s potravinami a zásad bezpečnosti při užití a údržbě technologických zařízení.

Vzdělávací program se skládá z 5 modulů:

Název modulu	Kód modulu	Hodinové dotace			Ukončení modulu
		teorie	praxe	samo-studium	
POVINNÉ MODULY					
Hygiena a bezpečnost při cukrářské výrobě	VZD1	7	14		Praktická zkouška
Zásady hospodaření v cukrářské výrobě	VZD2	4	17		Praktická zkouška
Posuzování jakosti v cukrářské výrobě	VZD3	2	12		Praktická zkouška
Výroba zákusků a dortů	VZD4	20	110		Praktická zkouška
Skladování a odbyt cukrářských výrobků	VZD5	4	10		Praktická zkouška
		37	163		
		200			CELKEM

Způsob ukončení modulu:

Jednotlivé části modulu jsou bodově hodnoceny, u každé části je stanoven i minimální počet bodů, který musí být dosažen pro úspěšné absolvování modulu.

Pilotovaný program je plně hrazen z projektu UNIV 2 KRAJE.
Příhlášky zasílejte do 18. 2. 2011 na adresu školy