



Gastro Academy s.r.o.

Kúpeľná 1107/2, 90031 Stupava, ičo: 53141814, dič: 2121288796, ič dph: SK2121288796

Pekár - pekárka

opis vzdelávacieho programu

Profil absolventa:

Absolvent vzdelávacieho programu ovláda technologické procesy pri výrobe chleba, bežného a jemného pečiva. Dokáže obsluhovať, nastavovať a robiť bežné údržby bežného technologického zariadenia. Ovláda práce so skladovým manipulačným zariadením. Vie rozlišovať a správne používať všetky druhy múk a pomocných surovín. Vie pripraviť suroviny na výrobu, tvarovať pekárske výrobky, maľovať, ozdobiť a pripraviť plnky, osadiť pece a upiecť hotové pekárske výrobky. Pozná príslušné normy a zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Metódy vzdelávania:

Prednášky lektora, diskusia, inštruktážne videá (možnosť opakovane sledovať jednotlivé techniky), LMS platforma Gastro Academy - <https://www.gastroacademy.sk/sign/in> (materiály dostupné online) a odborná prax (účastníci sa učia priamo v reálnom prostredí).

Forma vzdelávania:

kombinovaná

Metódy hodnotenia:

1. Teoretické hodnotenie

- písomný test - overenie teoretických vedomostí z oblastí ako suroviny, technológie výroby, HACCP a hygienické normy. Požadovaná úspešnosť min. 60 %.
- ústna skúška – diskusia s lektorom na odborné témy

2. Praktické hodnotenie

- praktická skúška - zhotovenie konkrétneho pekárskeho výrobku
- záverečná práca - obsahuje: technologický postup, fotodokumentáciu, normovanie, popis práce a opis pravidiel bezpečnosti, ktoré účastník kurzu dodržiava na pracovisku

Rozsah vzdelávacieho programu:

240 hodín

Spôsob ukončenia vzdelávania:

Záverečná skúška - písomný test, ústna skúška, samostatné zhotovenie výrobku a vypracovanie záverečnej práce a následné udelenie osvedčenia o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania.

Požadované vstupné vzdelanie:

Ukončené základné vzdelanie.

Materiálne, technické, priestorové zabezpečenie vzdelávacieho programu:

Teoretická časť: vlastné priestory – učebňa: Kúpeľná 1107/2, 900 31 Stupava, online

Praktická časť: Podľa požiadavky objednávateľa.

Technické vybavenie, učebné pomôcky, písacie potreby, testy, dotazníky, notebook, aplikácia – Zoom Cloud Meetings, prax: pracovné pomôcky pekárov, vybavenie pekárskej prevádzky

Personálne zabezpečenie vzdelávacieho programu:

odborný garant: Ing. Mária Križanová

lektor: Ing. Mária Križanová, Ing. Soňa Gavurníková, PhD.