





BAZA DYDAKTYCZNA I WARUNKI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE CUKIERNIK

Praktyczne umiejętności zawodowe uczniowie zdobywają podczas zajęć w zmodernizowanych i nowocześnie wyposażonych pracowniach:

- technologicznej,
- cukierniczej.

PRACOWNIA TECHNOLOGICZNA

W pracowni technologicznej odbywają się zajęcia teoretyczne i ćwiczeniowe w ramach kwalifikacji:
Produkcja wyrobów cukierniczych

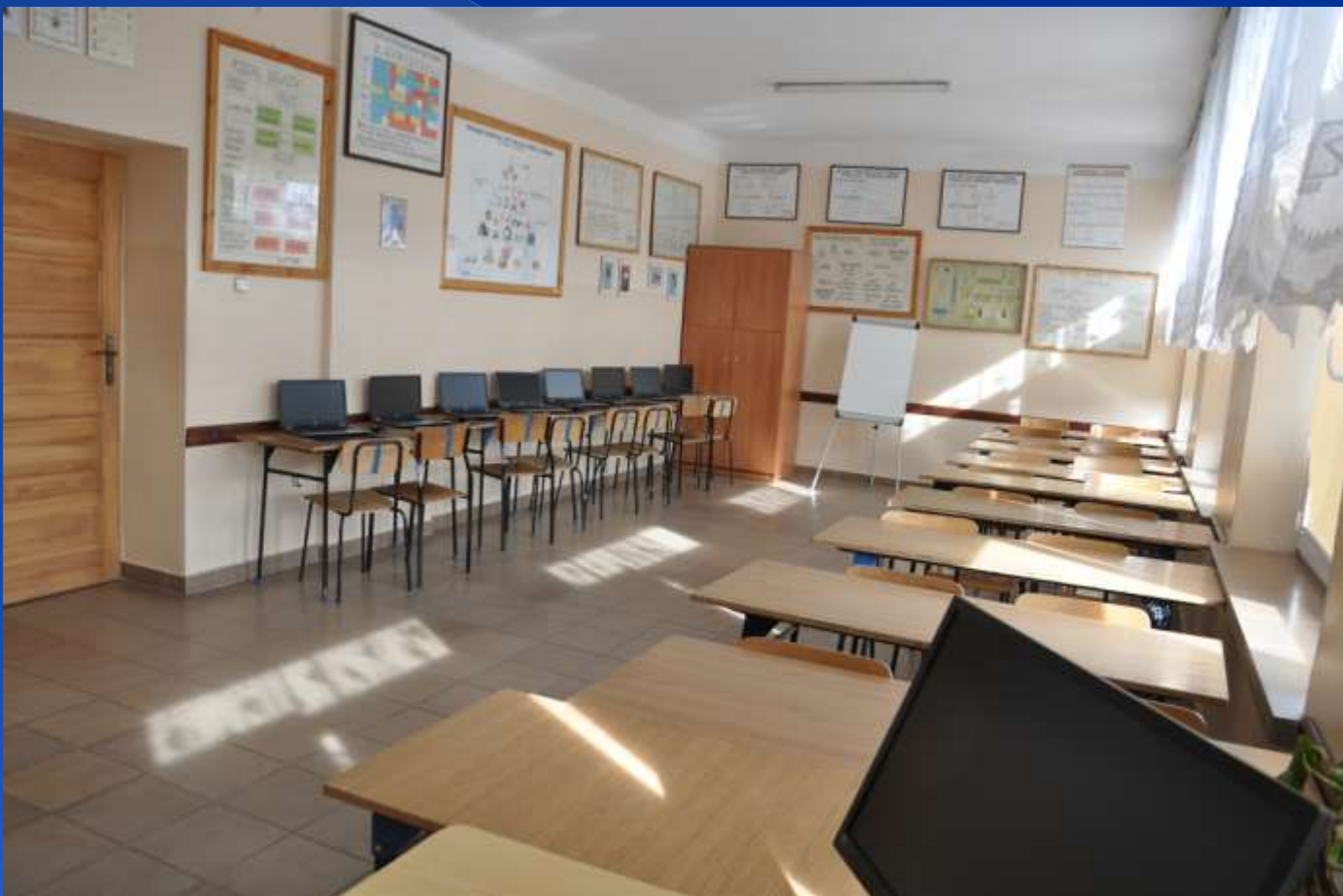
W pracowni realizowane są zajęcia z przedmiotów zawodowych:

- technologia ciastkarska
- technologia trwałych wyrobów cukierniczych
- pracownia magazynowa

Na wyposażeniu pracowni znajdują się:

- **sprzęt ogólnodydaktyczny** – tablica szkolna biała, flipchart
- **przyrządy kontrolno-pomiarowe** – wagi ,termometry igłowe, higrometry, psychrometr, pirometry
- **sprzęt komputerowy i multimedialny** – komputer stacjonarny ,komputery przenośne z oprogramowaniem biurowym,
- wentylator wyciągowy do mechanicznej wymiany powietrza - klimatyzator

PRACOWNIA TECHNOLOGICZNA



PRACOWNIA CUKIERNICZA

W pracowni odbywają się zajęcia z zakresu **kwalfikacji:**
Produkcja wyrobów cukierniczych

Wyposażenie stanowisk dydaktycznych w pracowni cukierniczej umożliwia prowadzenie zajęć tradycyjnymi metodami produkcji wyrobów cukierniczych, uwzględnia również nowoczesne trendy na rynku.



PRACOWNIA CUKIERNICZA

Stanowiska dydaktyczne w pracowni:

1. **Stanowiska do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych** niezbędnych w technologii wykonywania ciast i wyrobów cukierniczych – miesiarki, miksery, wagi elektroniczne, zestawy naczyń ze stali nierdzewnej, zestawy noży, form i urządzeń do pomiaru parametrów technologicznych



2. **Stanowiska do wypieku** półproduktów i wyrobów gotowych – m. in. piec trzykomorowy, kuchenka mikrofalowa, opiekacze i frytownice do smażenia, nowoczesne formy silikonowe i ze stali węglowej



PRACOWNIA CUKIERNICZA

3. Stanowisko do przygotowania napojów



4. Stanowisko do dekorowania wyrobów cukierniczych – m.in. lampy do karmelu, temperówki do czekolady, aerograf, fontanna do czekolady, maty silikonowe, formy do pralin, sprzęt do dekoracji w stylu angielskim oraz stoły ze stali nierdzewnej



WARSZTATY I SZKOLENIA



EFEKTY NASZEJ PRACY

