

HARMONOGRAM

Nazwa: „Kurs kuchni molekularnej dla początkujących”

MIEJSCE REALIZACJI:

Sala bankietowa – Jubilat

Mikołaja Kopernika 10

38-300 Gorlice

NAZWA INSTYTUCJI SZKOLENIOWEJ/ pieczęćka instytucji szkoleniowej:

Centrum Szkoleniowe OMEGA Łukasz Dybała

ul. Harcmistrza Stanisława Millana 16

30-610 Kraków

NIP 6793180306

Prowadzący: Radosław Kłapacz

Lp.	Dokładny termin (dzień/miesiąc/rok)	Dzień tygodnia	Godziny zajęć (od – do)	Liczba godzin	
				T	P
1	08.07.2026	środa	8:00 – 15:30	4	4
2	09.07.2026	czwartek	8:00 – 16:30		8
			Suma	16	

W każdym dniu szkolenia przewidziano przerwy w wymiarze 30 minut przerwy. Czas przerwy nie jest wliczany w czas trwania kursu.

PROGRAM KURSU:

1. Nazwa: „Kurs kuchni molekularnej dla początkujących”

2. Czas trwania: 16 godzin

3. Sposób organizacji kursu: zajęcia stacjonarne prowadzone w salach na ulicy Mikołaja Kopernika 10.

4. Cel kursu

Celem kursu jest poszerzenie wiedzy i umiejętności kulinarnych w zakresie wykorzystania procesów chemicznych i fizycznych wykorzystywanych w nowoczesnej gastronomii.

5. Treści nauczania

Lp.	Program kursu	Ilość godzin
1	Zasady BHP w pracowni kuchni molekularnej przy pracy z ciekłym azotem oraz suchym lodem.	2
2	Produkty używanych w kuchni molekularnej.	2
3	Technik używanych w kuchni molekularnej.	2
4	Praca nad żelifikacją produktów, żelifikacja krok po kroku.	2
5	Prace nad sferyfikacją produktu, sferyfikacja krok po kroku.	2
6	Prace nad emulsyfikacją produktu, emulsyfikacja krok po kroku (sferyczne ravioli, różny kawior, technika vacuum, gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide, lizaki molekularne, technika wędzenia, pianki, gotowanie w azocie, kwiaty jadalne, zagęszczanie, żelowanie, syfony).	2
7	Przygotowywanie gotowych dań z wykorzystaniem poznanych technik kuchni molekularnej	4
RAZEM		16

6. Opis efektów kształcenia:

Po ukończeniu kursu uczestnicy będą:

- potrafili samodzielnie zorganizować stanowisko pracy,
- znali i prawidłowo wykorzystywali narzędzia gastronomiczne stosowane w kuchni molekularnej,
- znali produktów wykorzystywanych w kuchni molekularnej i potrafili dobrać odpowiednią technikę do konkretnego składnika i celu kulinarnego,
- znali i prawidłowo stosowali techniki wykorzystywane w kuchni molekularnej takie jak sferyfikacja, zastosowanie ciekłego azotu, vacuum, czy sous-vide,
- tworzyć nowoczesne dania przy użyciu technik kuchni molekularnej ze szczególnym uwzględnieniem prezentacji dania,



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

Kurs zakończy się egzaminem wewnętrznym.

WZORZEC KOMPETENCJI

Program kursu	„Kurs kuchni molekularnej dla początkujących”
Etap I ZAKRES	Zajęcia są skierowane do 10 uczniów. Kurs jest realizowane zgodnie z harmonogramem oraz programem szkolenia.
Etap II WRORZEC	WIEDZA: uczestnik po zakończeniu kursu zna/opisuje/wymienia/charakteryzuje/interpretuje: - zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykorzystywania ciekłego azotu, suchego lodu oraz specjalistycznego sprzętu kuchni molekularnej; - rozpoznaje produkty, dodatki i składniki stosowane w kuchni molekularnej oraz zna ich właściwości; - zna podstawowe techniki wykorzystywane w kuchni molekularnej i ich zastosowanie; - rozumie zasady przebiegu procesów żelifikacji, sferyfikacji i emulsyfikacji; - zna możliwości wykorzystania technik sous vide, vacuum, wędzenia, pianek, syfonów oraz zagęszczania i żelowania w nowoczesnej gastronomii. UMIEJĘTNOŚCI PRAKTYCZNE: uczestnik po zakończeniu kursu potrafi: - bezpiecznie posługiwać się ciekłym azotem, suchym lodem oraz sprzętem wykorzystywanym w kuchni molekularnej; - dobierać odpowiednie składniki i dodatki do wybranych technik kuchni molekularnej; - samodzielnie wykonywać żelifikację, sferyfikację i emulsyfikację produktów; - przygotowywać elementy dekoracyjne i potrawy z wykorzystaniem technik takich jak: sferyczne ravioli, kawior molekularny, pianki, lizaki molekularne, gotowanie metodą sous vide, technika vacuum oraz wędzenie; - stosować syfony, środki żelujące i zagęszczające zgodnie z recepturą; - przygotowywać estetyczne i nowoczesne dania z wykorzystaniem poznanych technik kuchni molekularnej; - prawidłowo organizować stanowisko pracy oraz dbać o jakość i estetykę serwowanych potraw. KOMPETENCJE SPOŁECZNE: uczestnik po zakończeniu kursu jest: - świadomy znaczenia precyzji i dokładności w przygotowywaniu potraw metodami kuchni molekularnej; - gotowy do kreatywnego wykorzystywania nowoczesnych technik kulinarnych w praktyce gastronomicznej;
Etap III OCENA	WIEDZA: test wiedzy, będący równocześnie testem zaliczającym kurs (w załączeniu); UMIEJĘTNOŚCI PRAKTYCZNE: weryfikacja umiejętności związanych z przygotowywaniem dań kuchni molekularnej;
Etap IV PORÓWNANIE	Porównanie uzyskanych wyników Etapu III OCENA z przyjętymi wymaganiami określonymi na Etapie II WZORZEC nastąpi po udzieleniu wsparcia, na podstawie egzaminu końcowego składającego się z części teoretycznej (test) i praktycznej.