

# Ramowy plan nauczania dla zawodu cukiernik (kwalifikacyjny kurs)

## Edycja 2

Przedmioty teoretyczne i praktyczne:

1. Technika w produkcji cukierniczej
2. Technologie produkcji cukierniczej
3. Działalność gospodarcza w przetwórstwie
4. Procesy produkcji wyrobów cukierniczych – zajęcia praktyczne
5. Język obcy w produkcji cukierniczej
6. Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym – zajęcia praktyczne

## Zajęcia odbywają się w piątki i soboty

1. **Piątek** 6 godzin 15.00 – 19.40 (przerwa 16.30-16.45)
2. **Sobota** 12 godzin 8.00-17.45 (przerwy 10.15 – 10.25 11.55 – 12.05 12.50 – 13.00 16.05 – 16.15)

Ilość godzin na cały kurs – 650

2018 rok 14 zjazdów po 18 godzin – 252 godziny

2019 rok – 23 zjazdów po 18 godz. - 398 godzin

koniec kursu: 22-23.11.2019r.

przedmiot	Całość ilość godzin	Ilość godzin do zrealizowania do czerwca 2018r.	Odpowiedzialny/ilość godzin
Technika w produkcji cukierniczej	65	5	Teresa Calik
Technologie produkcji cukierniczej	140	37	Joanna Brytan (18H) Katarzyna Mikos(19h)
Działalność gospodarcza w przetwórstwie	35	12	Katarzyna Materek-Reszka (12H)
Język obcy w produkcji cukierniczej	20	9	Wioletta Perzanowska
Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym – zajęcia praktyczne	40 (2 grupy)	4	Agnieszka Piłat(4h) Jerzy Michorczyk (4h)

Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	350 (2 grupy)	92	Agnieszka Piłat (28) Joanna Brytan(18) Teresa Calik(28) Katarzyna Mikos(18)
---	---------------	----	--

## Zjazdy w roku 2018

1. 23.03-24.03.2018r.
2. 13.04-14.04.2018r.
3. 27.04-28.04.2018r.
4. 18.05-19.05.2018r.
5. 1.06-2.06.2018r.
6. 8.06-9.06.0218r.
7. 7.09 – 8.09.2018r.
8. 21.09 – 22.09.2018 r.
9. 5.10 – 6.10.2018r.
10. 19.10 – 20.10.2018 r.
11. 9.11 – 10.11.2018 r.
12. 23.11 – 24.11.2018 r.
13. 30.11 – 1.12.2018r.
14. 7.12 – 8.12.2018 r.

Egzamin przewidywany w sesji czerwiec 2019 r.

## Osoby odpowiedzialne za przeprowadzenie kursu:

Opiekun kursu: Katarzyna Mikos

Opiekun dziennika: Katarzyna Mikos

Opiekun ds.. egzaminów: Teresa Calik

Nauczyciel ds. rekrutacji: Agnieszka Piłat

Nauczyciel ds. programowych kursu: Joanna Brytan

Nr zjazdu	data	Godz. zajęć		Przedmiot	Nauczyciel
1. 23.03 – 24.03	23.03. 2018	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej (2h)	MO
		2			

		3	16.45-19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi TC	
		4				
		5				
		6				
	24.03 SO	1	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB
			2			
			3			
			4	10.25-12.50		
		5				
			6			
	7	7	7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, MO
			8	13.45-16.00		
9						
10						
11		16.15-17.45				
12						
2. 13.04-14.04	13.04. 2018	1	1	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (2H)  technologie w produkcji cukierniczej (4H)	KM  MO	
			2			
		3	3			16.45-19.40
			4			
			5			
			6			
	14.04 SO	1	1	8.00-10.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, TC
			2			
		3	3	10.25-11.55	Działalność gospodarcza w przetwórstwie	KM
			4			
			5			
	6					
7	12.05.1945	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	TC			

		8	13.45-16.00	Technologia produkcji cukierniczej (2H)	MO	
		9				
		10	16.15-17.45			
		11				
		12				
3. 27.04-28.04	27.04. 2018	1	15.00-16.30	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (3H)	KM	
		2				
		3	16.45-19.40	Język obcy w produkcji cukierniczej (3H)		PW
		4				
		5				
		6				
	28.04 SO	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	MO	
		2				
		3				
		4	10.15-12.40			
		5				
		6				
			7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC
			8	13.45-16.00		
			9			
			10			
			11	16.15-17.45		
			12			
4. 18.05-19.05	18.05. 2018	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	MO	
		2				
		3	16.45-19.40	Język obcy w produkcji cukierniczej (3h)		PW
		4				
		5				
		6				

	19.05 SO	1	8.00-9.30	Technologie produkcji cukierniczej (6h)	JB	
		2				
		3	9.45-12.50			
		4				
		5				
		6				
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	MO, JB	
		8	13.45-16.00			
		9				
		10				
		11	16.15-17.45			
		12				
5. 1.06-2.06	1.06.2 018	1	15.00-16.30	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (3h)	KM	
		2				
		3	16.45-19.40	Język obcy w produkcji cukierniczej (3h)	PW	
		4				
		5				
		6				
	2.06 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej (6h)	JB	
		2				
		3				
		4	10.15-12.50			
		5				
		6				
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC, Pi	
		8	13.45-16.00			
		9				
		10				

