

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

KURS KWALIFIKACYJNY CUKIERNIK

kwalfikacja: produkcja wyrobów cukierniczych [T.4]

Cele kształcenia w zawodzie cukiernik w formie kursu kwalifikacyjnego:

Absolwent jest przygotowany do wykonywania następujących zadań:

- 1. obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej;**
- 2. sporządzania półproduktów cukierniczych;**
- 3. sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych;**
- 4. dekorowania wyrobów cukierniczych.**

Liczba godzin kształcenia zawodowego:

- 1. 228 godzin - na kształcenie w ramach efektów wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego.**
- 2. 422 godziny - na kształcenie w ramach kwalifikacji.**

Plan nauczania przedmiotowego:

- przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym: technika w produkcji cukierniczej, technologie produkcji cukierniczej, działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym, język obcy w produkcji cukierniczej.**
 - przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym: gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym oraz procesy produkcji wyrobów cukierniczych- zajęcia praktyczne.**

Organizacja i forma kursu kwalifikacyjnego:

okres nauczania: 1,5 roku (3semestrylistopad 2016 do kwiecień 2018, egzamin czerwiec 2018)

Zajęcia edukacyjne organizowane na kursie to:

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Liczba godzin w okresie nauczania (zaocznie)
	Kształcenie zawodowe teoretyczne	
1	Technika w produkcji cukierniczej	65
2	Technologie produkcji cukierniczej	140
3	Działalność gospodarcza w przetwórstwie	35
4	Język obcy w produkcji cukierniczej	20
	Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe teoretyczne:	260
	Kształcenie zawodowe praktyczne	
5	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym – zajęcia praktyczne	40
6	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	350
	Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe praktyczne:	390
	Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe:	650

Ramowy plan nauczania dla zawodu cukiernik (kwalifikacyjny kurs)

Przedmioty teoretyczne i praktyczne:

Zajęcia odbywają się w piątki i soboty co 2 tygodnie.

Piątek – 6 godz. 15.00 – 19.40 (przerwa – 16.30 – 16.45)

Sobota – 12 godz. 8.00 – 17.45 (przerwy – 10.15 – 10.25, 11.55-12.05, 12.50-13.00, 16-16.15)

Ilość godzin na cały kurs - 650

I semestr 2016/17– 16 zjazdów po 18 godz.– 288 godzin.

II SEMESTR 2016/17

Po wakacjach – zjazdów – godzin.

Przedmiot	Całość – ilość godzin	Do wakacji – ilość godzin	Odpowiedzialny il godz. w2016/17
Technika w produkcji cukierniczej	65	45	Barbara Latocha
Technologie produkcji cukierniczej	140	73	Joanna Brytan 37 Katarzyna Mikos 36
Działalność gospodarcza w przetwórstwie	35	20	Katarzyna Materek Reszka
Język obcy w produkcji cukierniczej	20	20	Wioletta Perzanowska
Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym – zajęcia praktyczne	40 (2 grupy)	40	Barbara Latocha 40 Agnieszka Piłat 40
Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	350 (2 grupy)	90	Agnieszka Piłat 36 Barbara Latocha 18 Joanna Brytan 42 Teresa Calik 84
Razem	650	288	

Zjazdy w roku szkolnym 2016/17

1. 18-19.11
2. 2-3.12
3. 16 - 17.12
4. 13 - 14.01
5. 27-28.01
6. 17-18.02
7. 24-25
8. 3-4.03
9. 17-18.03
10. 31.03-01.04
11. 21-22.04
12. 28-29.04
13. 12-13. 05
14. 26-27.05
15. 9-10.06
16. 23-24.06

Egzamin przewidziany w sesji czerwiec 2018

Osoby odpowiedzialne za przeprowadzenie kursu

OPIEKUN KURSU: Joanna Brytan

OPIEKUN DZIENNIKA: Katarzyna Mikos

OPIEKUN DS. EGZAMINÓW: Teresa Calik

NAUCZYCEIL DS. REKRUTACJI: Agnieszka Piłat

NAUCZYCIEL DS. PROGRAMOWYCH KURSU: Barbara Latocha

NR ZJAZDU	DATA	GODZINY ZAJĘĆ	KKZ B.04	N	S	
I 18-19.11	18.11 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
		2				
		3	16.45-19.40	Język obcy w produkcji cukierniczej	PW	
		4				
		5				
		6				
	19.11 SO	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB,MI	
		2				
		3				

		4	10.25-11.55			
		5				
		6	12.05-12.50			
		7	13.00-13.45			
		8				
		9	13.45-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,JB	
		10				
		11	16.15- 17.45			
		12				
II 2-3.12	2.12 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
		2				
		3	16.45-19.40	Język obcy w produkcji cukierniczej	PW	
	4					
	5					
	3.12 SO	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB,MI	
2						

		3				
		4	10.25-11.55			
		5				
		6	12.05-12.50			
		7				
		8	13.00-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,JB	
		9				
		10				
		11				
		12				
		16.15- 17.45				
III 16 - 17.12	16.12 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
		2				
		3				
		17.12	4	16.45-19.40	Język obcy w produkcji cukierniczej	PW
	5					
	6					
	17.12	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB,MI	
		2				

	SO	3						
		4	10.25-11.55					
		5						
		6	12.05-12.50					
		7	13.00-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,JB			
		8						
		9						
		10						
		11	16.15- 17.45					
		12						
		IV 13 - 14.01	PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
				2				
3								
4	16.45-19.40		Język obcy w produkcji cukierniczej	PW				
5								
6								
	SO	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB,MI			
		2						

		3				
		4	10.25-11.55			
		5				
		6	12.05-12.50			
		7	13.00-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,JB	
		8				
		9				
		10				
		11	16.15-17.45			
		12				
V 27-28.01	PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
		2				
		3				
	SO	PT	4	16.45-19.40	Język obcy w produkcji cukierniczej	PW
			5			
			6			
SO	PT	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB,MI	
		2				

		3			
		4	10.25-11.55		
		5			
		6	12.05-12.50		
		7	13.00-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,JB
		8			
		9			
		10			
		11	16.15- 17.45		
		12			
VI 17-18.02	PT	1	15.00-16.30	Technika w produkcji cukierniczej	LR
		2			
		3	16.45-19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	LR,PI
	4				
	5				
		6			
SO	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB,MI	
	2				

		3			
		4	10.25-11.55		
		5			
		6	12.05-12.50		
		7	13.00-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,JB
		8			
		9			
		10			
		11	16.15- 17.45		
		12			
VII 24-25.02	PT	1	15.00-16.30	Technika w produkcji cukierniczej	LR
		2			
		3	16.45-19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	LR,PI
	4				
	5				
			6		
SO	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB,MI	
	2				

		3			
		4	10.25-11.55		
		5			
		6	12.05-12.50		
		7			
		8	13.00-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,PI
		9			
		10			
		11			
		12	16.15- 17.45		
VIII 3-4.03	PT	1	15.00-16.30	Technika w produkcji cukierniczej	LR
		2			
		3	16.45-19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	LR,PI
	4				
	5				
		SO	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej
	2				

		3			
		4	10.25-11.55		
		5			
		6	12.05-12.50		
		7			
		8	13.00-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,JB
		9			
		10			
		11			
		12			
		16.15- 17.45			
IX 17-18.03	PT	1	15.00-16.30	Technika w produkcji cukierniczej	LR
		2			
		3			
		4	16.45-19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	LR,PI
		5			
		6			
	SO	1	8.00-10.15	Działalność gospodarcza w przetwórstwie	KM
	2				

		3					
		4	10.25-11.55				
		5					
		6	12.05-12.50				
		7					
		8	13.00-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,PI		
		9					
		10					
		11					
		12	16.15- 17.45				
X 31.03- 01.04	PT	1	15.00-17.15	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	LR,PI		
		2					
		3					
		4	17.25-19.40				
		5					
		6					
	SO	1	8.00-10.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	LR,PI		
	2						

		3						
		4	10.25-11.55					
		5						
		6	12.05-13.35					
		7						
		8	13.45-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,LR			
		9						
		10						
		11				16.15- 17.45		
		12						
XI 21-22.04	PT	1	15.00-16.30	Technika w produkcji cukierniczej	LR			
		2						
		3	16.45-19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	LR,PI			
	4							
	5							
		SO	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB,MI		
	2							

		3					
		4	10.25-11.55				
		5					
		6	12.05-12.50				
		7		Procesy produkcji wyrobów cukierniczych			
		8					
		9	13.00-16.00				
		10			TC,PI		
		11	16.15-17.45				
		12					
XII 28-29.04	PT	1	15.00-16.30	Technika w produkcji cukierniczej	LR		
		2					
		3	16.45-19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	LR,PI		
		4					
		5					
		6					
	SO	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB,MI		

		2				
		3				
		4				
		5	10.25-12.50			
		6				
		7				
		8	13.00-16.00			
		9		Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,PI	
		10	16.15-17.45			
		11				
		12				
XIII 12-13. 05	PT	1				
		2	15.00-16.30	Technika w produkcji cukierniczej	LR	
		3				
		4				
		5	16.45-19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	LR,PI	
		6				

	SO	1	8.00-10.15	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
		2				
		3				
		4	10.25-11.55	Działalność gospodarcza w przetwórstwie	KM	
		5				
		6				12.05-12.50
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,PI	
		8				
		9	13.45-16.00			
		10				
		11	16.15- 17.45			
		12				
XIV 26-27.05	PT	1	15.00-17.15	Technika w produkcji cukierniczej	LR	
		2				
		3				
		4	17.25-19.40			
		5				

		6			
	SO	1	8.00-10.15	Technika w produkcji cukierniczej	LR
		2			
		3			
		4	10.25-11.55		
		5			
		6			
	7	13.00-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC,LR	
	8				
	9				
	10				
	11				16.15- 17.45
	12				
XV 9-10.06	PT	1	15.00-17.15	Technika w produkcji cukierniczej	LR
		2			
		3			
		4			

		5				
		6				
	SO	1	8.00-10.15	Technika w produkcji cukierniczej	LR	
		2				
		3				
		4	10.25-11.55			
		5				
		6				12.05-12.50
			7	13.00-16.00	Działalność gospodarcza w przetwórstwie	KM
			8			
			9			
			10			
			11	16.15-17.45		
			12			
XVI 23-24.06	23.06 PT	1	15.00-17.15	Technika w produkcji cukierniczej	LR	
		2				
		3				

		4	17.25-19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	LR,PI				
		5							
		6							
	24.06 SO	1	8.00-10.15		Działalność gospodarcza w przetwórstwie	KM			
							2	10.25-11.55	
									3
		4	12.05-13.35						
							5		
								6	13.45-16.00
	7	16.15- 17.45							
			8						
					9				
10									
	11								
		12							