

Ramowy plan nauczania dla zawodu cukiernik (kwalifikacyjny kurs)

Przedmioty teoretyczne i praktyczne:

Zajęcia odbywają się w piątki i soboty

Piątek 6 godzin 15.00 – 19.40 (przerwa 16.30-16.45)

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

I semestr 2016/2017 – 16 zjazdów po 18 godzin – 288 godzin

II semestr 2017/2018 – 20 zjazdów po 18 godz – 362 godzin (2 godz do rozpisania)

przedmiot	Całość ilość godzin	Ilość godzin do zrealizowania	Odpowiedzialny/ilość godzin
Technika w produkcji cukierniczej	65	20	Katarzyna Mikos/ 20h
Technologie produkcji cukierniczej	140	67	Joanna Brytan/45h Katarzyna Mikos/22h
Działalność gospodarcza w przetwórstwie	35	15	Katarzyna Materek-Reszka/15h
Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	350 (2 grupy)	260	Agnieszka Piłat/176h Joanna Brytan/84h Teresa Calik/176h Katarzyna Mikos/84h

Zjazdy w roku 2017/2018

1. 22.09-23.09
2. 29.09-30.09
3. 6.10-7.10
4. 20.10-21.10
5. 27.10-28.10
6. 17.11-18.11

7. 24.11-25.11
8. 1.12-2.12
9. 15.12-16.10
10. 12.01-13.01
11. 26.01-27.01
12. 2.02-3.02
13. 9.02-10.02
14. 2.03-3.03
15. 9.03-10.03
16. 16.03-17.03
17. 6.04-7.04
18. 20.04-21.04
19. 11.05-12.05
20. 25.05-26.05

Egzamin przewidywany w sesji czerwiec 2018 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		Kkz b.04	N
1. 22.09-23.09	22.09 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej	JB
		2			
		3	16.45-19.40	Działalność gospodarcza w przetwórstwie	KM
		4			
		5			

		6					
	23.09 SO	1	8.00-9.30	Technologie produkcji cukierniczej	JB		
		2					
		3					
		4	9.45-12.40				
		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					
2. 29.09-30.09	29.09 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC		
		2					
		3	16.45-19.40				
		4					
		5					
		6					
	30.09 SO	1	8.00-9.30	Technika w produkcji cukierniczej	Mi		
		2					
		3	9.40-12.50	Działalność gospodarcza w przetwórstwie	KM		
		4					
		5					
		6					
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów	Mi, JB		

		8	13.45-16.00	cukierniczych		
		9				
		10				
		11	16.15-17.45			
		12				
3. 6.10-7.10	6.10 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC	
		2				
		3	16.45-19.40			
		4				
		5				
		6				
	7.10 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
		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. 20.10-21.10	20.10 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
		2				
		3	16.45-19.40			

		4			
		5			
		6			
	21.10 SO	1	8.00-9.30	Technologie produkcji cukierniczej	Mi
		2			
		3	9.45-12.40	Technika w produkcji cukierniczej	Mi
		4			
		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					
5. 27.10-28.10	27.10 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC
		2			
		3	16.45-19.40		
		4			
		5			
		6			
	28.10 SO	1	8.00-10.00	Działalność gospodarcza w przetwórstwie	KM
		2			
		3			
		4	10.15-12.40	Technika w produkcji cukierniczej	Mi
		5			

		6					
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi		
		8	13.45-16.00				
		9					
		10					
		11	16.15-17.45				
		12					
6. 17.11-18.11	17.11 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC		
		2					
		3	16.45-19.40				
		4					
		5					
		6					
	18.11 SO	1	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
			2				
			3				
		4	4	10.15-12.40	Technika w produkcji cukierniczej	Mi	
			5				
			6				
		7	7	7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi
				8	13.45-16.00		
				9			
				10			
				11	16.15-17.45		
				12			
7.	24.11	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej	JB		

24.11-25.11	PT	2			
		3			
		4	16.45-19.40		
		5			
		6			
		25.11 SO	1	8.00-10.00	Technika w produkcji cukierniczej
	2				
	3				
	4		10.15-12.40	Technologie produkcji cukierniczej	Mi
	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				
	8. 1.12-2.12	1.12 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych
2					
3			16.45-19.40		
4					
5					
6					
2.12 SO		1	8.00-10.45	Działalność gospodarcza w przetwórstwie	KM
		2			
		3			

		4			
		5	11.00-12.40	Technologie produkcji cukierniczej	Mi
		6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi
		8	13.45-16.00		
		9			
		10			
		11	16.15-17.45		
		12			
9. 15.12-16.12	15.12 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC
		2			
		3	16.45-19.40		
		4			
		5			
		6			
	16.12 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej	Mi
		2			
		3			
		4	10.15-12.40	Technika w produkcji cukierniczej	Mi
		5			
		6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi
		8	13.45-16.00		
		9			
		10			
		11	16.15-17.45		



		12			
10. 12.01-13.01	12.01 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC
		2			
		3	16.45-19.40		
		4			
		5			
		6			
	13.01 SO	1	8.00-9.30	Technika w produkcji cukierniczej	Mi
		2			
		3	9.45-12.40	Technologie produkcji cukierniczej	JB
		4			
		5			
		6			
		6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi
		8	13.45-16.00		
		9			
		10			
		11	16.15-17.45		
12					
11. 26.01-27.01	26.01 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC
		2			
		3	16.45-19.40		
		4			
		5			
		6			
	27.01	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej	JB

	SO	2				
		3				
		4	10.15-12.40			
		5				
		6				
		7	13.00-13.45			
			8	13.45-16.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi
			9			
			10			
			11	16.15-17.45		
			12			
			12.	2.02		
2.02-3.02	PT	2				
		3	16.45-19.40			
		4				
		5				
		6				
	3.02	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej	MI	
		2				
		3				
	SO	4	10.15-12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi	
		5				
		6				
		7	13.00-13.45			
		8	13.45-16.00			
		9				

		10				
		11	16.15-17.45			
		12				
13. 9.02-10.02	9.02 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC	
		2				
		3	16.45-19.40			
		4				
		5				
		6				
	10.02 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
		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						
14. 2.03-3.03	2.03 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC	
		2				
		3	16.45-19.40			
		4				
		5				

		6			
	3.03 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej	Mi
		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			
15. 9.03-10.03	9.03 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC
		2			
		3	16.45-19.40		
		4			
		5			
		6			
	10.03 SO	1	8.00-10.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi
		2			
		3			
		4	10.15-12.40		
		5			
		6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów	Pi, tc

		8	13.45-16.00	cukierniczych			
		9					
		10					
		11	16.15-17.45				
		12					
16. 16.03-17.03	16.03 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC		
		2					
		3	16.45-19.40				
		4					
		5					
		6					
	17.03 SO	1	1	8.00-10.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC	
			2				
			3				
		4	4	10.15-12.40			
			5				
			6				
		7	7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi	
			8	8			13.45-16.00
				9			
			10				
			11	11			16.15-17.45
				12			
17. 6.04-7.04	6.04 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC		
		2					
		3	16.45-19.40				

		4				
		5				
		6				
	7.04 SO	1	8.00-10.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi	
			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				
18. 20.04-21.04	20.04 PT	1	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC		
					2	
						3
		4				
		5				
		6				
	21.04 SO	1	8.00-10.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC	
						2
		4				10.15-12.40
						5

		6				
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi	
		8	13.45-16.00			
		9				
		10				
		11	16.15-17.45			
		12				
19. 11.05-12.05	11.05 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC	
		2				
		3	16.45-19.40			
		4				
		5				
		6				
	12.05 SO	1	1	8.00-10.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi
			2			
			3			
			4	10.15-12.40		
			5			
			6			
		7	7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi, TC
			8	13.45-16.00		
			9			
			10			
			11	16.15-18.30		
			12			
		13				

20. 25.05-26.05	25.05 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Pi,TC
		2			
		3	16.45-19.40		
		4			
		5			
		6			
	26.05 SO	1	8.00-10.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, Mi
		2			
		3			
		4	10.15-12.40		
		5			
		6			
		7	13.00-13.45		
8	13.45-16.00				
9					
10					
11	16.15-18.30				
12					
	13				