

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
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 13 zjazdów po 18 godzin – 483 godziny

2019 rok – 35 zjazdów po 18 godz.

Zakończenie kursu – 12 października 2019 roku.

Egzamin zawodowy przewidywany w sesji zimowej w 2020 roku.

przedmiot	Całość ilość godzin	Ilość godzin do zrealizowania do czerwca 2018r.	Odpowiedzialny/ilość godzin
Technika w produkcji cukierniczej	65		Teresa Calik
Technologie produkcji cukierniczej	140		Joanna Brytan Katarzyna Mikos
Działalność gospodarcza w przetwórstwie	35		Katarzyna Materek-Reszka
Język obcy w produkcji cukierniczej	20		Wioletta Perzanowska
Gospodarka magazynowa w	40 (2 grupy)		Agnieszka Piłat

zakładzie cukierniczym – zajęcia praktyczne			Jerzy Michorczyk
Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	350 (2 grupy)		Agnieszka Piłat Joanna Brytan Teresa Calik Katarzyna Mikos

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.
15. 4.01 -5.01.2019r.
16. 11.01 – 12.01.2019r.
17. 1.02 – 2.02.2019r.
18. 8.02 – 9.02.2019r.
19. 15.02 – 16.02.2019r.
20. 22.02 – 23.02.2019r.
21. 9.03 – 10.03.2019r.
22. 15.03 – 16.03.2019r.
23. 22.03 – 24.03.2019r.

24. 5.04 – 6.04.2019r.
25. 12.04 – 13.04.2019r.
26. 10.05 – 11.05.2019r
27. 17.05 – 18.05.2019r.
28. 24.05 – 25.05.2019r.
29. 7.026 – 8.06.2019r.
30. 14.06 – 15.06.2019r.
31. 6.09 – 7.09.2019r.
32. 13.09 – 14.09.2019r.
33. 20.09 – 21.09.2019r.
34. 4.10 – 5.10.2019r.
35. 11.10 – 12.10.2019r.

Egzamin przewidywany w sesji **styczeń 2020** r.

Osoby odpowiedzialne za przeprowadzenie kursu:

Opiekun kursu: **Agnieszka Piłat**

Opiekun dziennika: **Joanna Brytan**

Opiekun ds.. egzaminów: Teresa Calik

Nauczyciel ds. rekrutacji: Agnieszka Piłat

Nauczyciel ds. programowych kursu: Joanna Brytan

Nr zjazdu	data	Godz. zajęć		Przedmiot	Nauczyciel
7. 7.09-8.09	7.09 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej (6H)	JB
		2			
		3	16.45-19.40		
		4			
		5			
		6			
	8.09 SO	1	8.00-10.15	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (3H)	KM
		2			
		3			

		4	10.25-12.50	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3H)	Pi, Mi		
		5					
		6					
				7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, TC
				8	13.45-16.00		
				9			
				10			
				11	16.15-17.45		
				12			
		8. 21.09-22.09	21.09 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej (6h)	MO
				2			
				3	16.45-19.40		
4							
5							
6							
22.09 SO	1		8.00-10.15	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB		
			2				
	3		10.25-11.55	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	Pi, Mi		
						4	
						5	
						6	
	7		12.05.1945	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	JB, MO		
						8	13.45-16.00
						9	
						10	16.15-17.45
						11	
						12	
9. 5.10-6.10	5.10 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, TC		
		2					

		3	16.45-19.40			
		4				
		5				
		6				
	28.04 SO	1	8.00-10.15	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3h)	Pi, Mi	
			2			
			3			
		4	10.15-12.40	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB	
			5			
			6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, MO	
			8			13.45-16.00
9						
10						
11	16.15-17.45					
	12					
10. 19.10-20.10	19.10 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej	JB	
			2			
		3	16.45-19.40			
			4			
			5			
			6			
	20.10 SO	1	8.00-10.15	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (3h)	KM	
			2			
		3	10.20-11.55	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB	
						4
						5
						6
7	12.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów	Pi, TC			

		8	13.45-16.00	cukierniczych (6h)		
		9				
		10				
		11	16.15-17.45			
		12				
11. 9.11-10.11	9.11 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	JB, MO	
		2				
		3	16.45-19.40			
		4				
		5				
		6				
	10.11 SO	1	8.00-10.00	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB	
			2			
			3			
		4	10.15-12.50	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3h)	Pi, Mi	
			5			
			6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	TC, Pi	
			8			13.45-16.00
			9			
			10			
			11			16.15-17.45
			12			
		12. 23.11-24.11	23.11 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej (6h)
2						
3	16.45-19.40					
4						
5						

		6			
	24.11 SO	1	8.00-10.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3h)	Pi, Mi
		2			
		3			
		4	10.15-12.40	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB
		5			
		6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, MO
		8	13.45-16.00		
		9			
		10			
		11	16.15-17.45		
		12			
13. 30.11-1.12	30.11 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	JB, MO
		2			
		3			
		4	16.45-19.40		
		5			
		6			
	1.12 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej (6h)	MO
		2	10.15-12.40		
		3			
		4			
		5			
		6			
7		13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, TC	
8		13.45-16.00			
9		16.15-17.45			
10					

		11			
		12			
14. 7.12-8.12	7.12 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, TC
		2	16.45-19.40		
		3			
		4			
		5			
		6			
	8.12 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej (6h)	JB
		2	10.15-12.40		
		3			
		4			
		5			
		6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	JB, MO
		8	13.45-16.00		
		9	16.15-17.45		
		10			
		11			
		12			
15. 4.01.2019- 5.01.2019	4.01 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej (6h)	MO
		2	16.45-19.40		
		3			
		4			
		5			
		6			
	5.01 SO	1	8.00-10.00	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (3h)	KM
		2			
		3			

		4	10.15-12.40	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB		
		5					
		6					
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC, Pi		
		8	13.45-16.00				
		9	16.15-17.45				
		10					
		11					
		12					
		16. 11.01-12.01	11.01 PT	1	15.00-16.30	Język obcy w produkcji cukierniczej (3h)	WP
				2			
				3			
4	16.45-19.40			Technologie produkcji cukierniczej (3h)	JB		
5							
6							
12.01	1		8.00-10.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3h)	Pi, Mi		
			2				
			3				
	4		10.15-12.40	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	JB		
			5				
			6				
	7		13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	JB, MO		
			8			13.45-16.00	
			9			16.15-17.45	
			10				
			11				
			12				
17. 1.02-2.02	1.02 PT	1	15.00-16.30	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3h)	Pi, *		
		2					

		3			
		4	16.45-19.40	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (3h)	KM
		5			
		6			
	2.02. SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	Pi
		2			
		3			
		4	10.15-12.40	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB
		5			
		6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, *
		8	13.45-16.00		
		9	16.15-17.45		
		10			
		11			
		12			
18. 8.02-9.02	8.02 PT	1	15.00-16.30	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3h)	Pi, *
		2			
		3			
		4	16.45-19.40	Język obcy w produkcji cukierniczej (3h)	WP
		5			
		6			
	9.02 SO	1	8.00-10.00	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (3h)	KM
		2			
		3			
		4	10.15-12.40	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	Pi
		5			
		6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów	JB, *

		8	13.45-16.00	cukierniczych (6h)		
		9	16.15-17.45			
		10				
		11				
		12				
19. 15.02-16.02	15.02 PT	1	15.00-16.30	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	JB	
		2				
		3				
		4	16.45-19.40	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	Pi	
		5				
		6				
	16.02 SO	1	8.00-10.00	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (3h)	KM	
		2				
		3				
		4	10.15-12.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3h)	Pi, *	
		5				
		6				
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC*	
		8	13.45-16.00			
		9	16.15-17.45			
		10				
		11				
		12				
20. 22.02-23.02	22.02 PT	1	15.00-16.30	Język obcy w produkcji cukierniczej (3h)	WP	
		2				
		3				
			4	16.45-19.40	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (3h)	KM
			5			
			6			

	23.02 SO	1	8.00-10.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3h)	Pi, *	
		2				
		3				
		4	10.15-12.40	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	Pi	
		5				
		6				
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC *	
		8	13.45-16.00			
		9	16.15-17.45			
		10				
		11				
		12				
21. 9.03-10.03	9.03 PT	1	15.00-16.30	Język obcy w produkcji cukierniczej (2h)	WP	
		2				
		3	16.45-19.40	Technologie produkcji cukierniczej (4h)	JB	
		4				
		5				
		6				
	10.03 SO	1	8.00-10.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3h)	Pi, *	
		2				
		3				
		4	10.15-12.40	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB	
		5				
		6				
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, *	
		8	13.45-16.00			
		9	16.15-17.45			
		10				
		11				

		12			
22. 15.03-16.03	15.03 PT	1	15.00-16.30	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym (3h)	Pi, *
		2			
		3			
		4	16.45-19.40	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB
		5			
		6			
	16.03 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	Pi
		2			
		3			
		4	10.15-12.40	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB
		5			
		6			
		7	13.00-13.45 13.45-16.00 16.15-17.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	JB, *
		8			
		9			
		10			
		11			
		12			
23. 22.03-23.03	22.03 PT	1	15.00-16.30 16.45-19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC, *
		2			
		3			
		4			
		5			
		6			
	23.03 SO	1	8.00-10.00	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB
		2			
		3			
		4	10.15-12.40	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	JB

		5				
		6				
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	, TC*	
		8	13.45-16.00			
		9	16.15-17.45			
		10				
		11				
		12				
24. 5.04-6.04	5.04 PT	1	15.00-16.30			Technika w produkcji cukierniczej (3h)
		2				
		3				
		4	16.45-19.40	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	JB	
		5				
		6				
	6.04 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej (6h)	Pi	
			2			10.15-12.40
			3			
			4			
			5			
			6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC, *	
			8			13.45-16.00
			9			16.15-17.45
			10			
			11			
			12			
25. 12.04-13.04	12.04 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	JB, *	
		2	16.45-19.40			
		3				

		4					
		5					
		6					
	13.04 SO	1	8.00-10.00	Technika w produkcji cukierniczej (6h)	JB		
		2	10.15-12.40				
		3					
		4					
		5					
		6					
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC*		
		8	13.45-16.00				
		9	16.15-17.45				
		10					
		11					
		12					
26. 10.05-11.05	10.05 PT	1	15.00-16.30	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB		
		2					
		3					
		4	16.45-19.40			Technologie produkcji cukierniczej (3h)	JB
		5					
		6					
	11.05 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej (6h)	Pi		
		2	10.15-12.40				
		3					
		4					
		5					
		6					
		7	13.00-13.45			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC, *
		8	13.45-16.00				

		9	16.15-17.45			
		10				
		11				
		12				
27. 17.05-18.05	17.05 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, *	
		2	16.45-19.40			
		3				
		4				
		5				
		6				
	18.05 SO	1	1	8.00-10.00	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB
			2			
			3			
		4	4	10.15-12.40	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	JB
			5			
			6			
		7	7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC, *
			8	13.45-16.00		
			9	16.15-17.45		
			10			
			11			
			12			
28. 24.05-25.05	24.05 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	JB, *	
		2	16.45-19.40			
		3				
		4				
		5				
		6				
	25.05	1	8.00-10.00	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB	

	SO	2			
		3			
		4	10.15-12.40	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	Pi
		5			
		6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	, TC*
		8	13.45-16.00		
		9	16.15-17.45		
		10			
		11			
		12			
		29. 7.06-8.06	7.06 PT	1	15.00-16.30
2	16.45-19.40				
3					
4					
5					
6					
8.06	1		8.00-10.00	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB
	2				
	3				
	4		10.15-12.40	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	JB
	5				
	6				
	7		13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	JB, *
	8		13.45-16.00		
	9		16.15-17.45		
	10				
	11				
	12				

30. 14.06-15.06	14.06 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC, *	
		2	16.45-19.40			
		3				
		4				
		5				
		6				
	15.06 SO	1	1	8.00-10.00	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB
			2			
			3			
		4	4	10.15-12.40	Technologie produkcji cukierniczej (3h)	Pi
			5			
			6			
		7	7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	, TC*
			8	13.45-16.00		
			9	16.15-17.45		
			10			
			11			
			12			
31. 6.09-7.09	6.09 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, *	
		2	16.45-19.40			
		3				
		4				
		5				
		6				
	7.09 SO	1	8.00-10.00	Technika w produkcji cukierniczej (6h)	JB	
		2	10.15-12.40			
		3				
		4				
		5				

		6				
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC, *	
		8	13.45-16.00			
		9	16.15-17.45			
		10				
		11				
		12				
32. 13.09-14.09	13.09 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	JB, *	
		2	16.45-19.40			
		3				
		4				
		5				
		6				
	14.09 SO	1	1	8.00-10.00	Technika w produkcji cukierniczej (3h)	JB
			2			
			3			
		4	4	10.15-12.40	Technologie produkcji cukierniczej(3h)	Pi
			5			
			6			
		7	7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC*
			8	13.45-16.00		
			9	16.15-17.45		
			10			
			11			
			12			
33. 20.09-21.09	20.09 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, *	
		2	16.45-19.40			
		3				
		4				

		5			
		6			
	21.09 SO	1	8.00-10.00	Technologie produkcji cukierniczej (2h)	JB
		2			
		3	10.15-12.40	Działalność gospodarcza w przetwórstwie (2h)	KM
		4			
		5	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (8h)	JB, *
		6	13.45-16.00		
		7	16.15-17.45		
		8			
		9			
		10			
		11			
		12			
34. 4.10-5.10	4.10 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC, *
		2	16.45-19.40		
		3			
		4			
		5			
		6			
	5.10 SO	1	8.00-10.00	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	JB, *
		2	10.15-12.40		
		3			
		4			
		5			
		6			
		7	13.00-13.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	Pi, *
		8	13.45-16.00		
		9	16.15-17.45		

		10				
		11				
		12				
35. 11.10-12.10	11.10 PT	1	15.00-16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (6h)	TC*	
		2	16.45-19.40			
		3				
		4				
		5				
		6				
			1	8.00-10.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych (4h)	Pi,*
			2			
			3			
			4			