

Plan nauczania
Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy
T.04 Produkcja wyrobów cukierniczych
cukiernik 751201

| Lp. | Zajęcia edukacyjne | Semestr | | | Razem |
|-----------------------------|--|------------|------------|-------------|------------|
| | | I semestr | II semestr | III semestr | |
| 1 | Język obcy zawodowy | | 20 | | 20 |
| 2 | Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym | 20 | 20 | | 40 |
| 3 | Ogólna technologia żywności | 40 | | | 40 |
| 4 | Podstawy techniki w produkcji spożywczej | 20 | | | 20 |
| 5 | Technologia produkcji cukierniczej | 30 | 50 | 80 | 160 |
| 6 | Wytwarzanie wyrobów cukierniczych | 60 | 60 | 60 | 180 |
| 7 | Dekorowanie wyrobów cukierniczych | | 30 | 30 | 60 |
| 8 | Wyposażenie techniczne cukierni | 20 | 10 | 20 | 50 |
| RAZEM | | 190 | 190 | 190 | 570 |
| 9 | Zajęcia praktyczne | | 40 | 40 | 80 |
| Łączna liczba godzin | | | | | 650 |