

RAMOWY PLAN NAUCZANIA
Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy
SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych
Cukiernik 751201

Rok szkolny 2026/2027 semestr 1-2-3

Lp.	Zajęcia edukacyjne	Semestr			Ilość godzin w cyklu kształcenia
		I semestr	II semestr	III semestr	
	Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym				
1	Język angielski zawodowy		20		20
2	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	20			20
3	Ogólna technologia żywności	40			40
4	Podstawy techniki w produkcji spożywczej	20			20
5	Technologia produkcji cukierniczej	40	40	40	120
	Razem przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym	120	60	40	220
	Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym				
6	Wyposażenie techniczne cukierni w praktyce		20	10	30
7	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych	50	50	50	150
8	Dekorowanie wyrobów cukierniczych		30	30	60
9	Produkcja przemysłowa wyrobów cukierniczych			40	40
10	Zajęcia praktyczne		40	40	80
	Razem przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym	50	140	170	360
	ŁĄCZNA ILOŚĆ GODZIN	170	200	210	580

SPC.01.8. Kompetencje personalne i społeczne

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom KKZ warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.