

PLAN NAUCZANIA KKZ CUK03

ZAWÓD: CUKIERNIK (751201)

KWALIFIKACJA: SPC.01 PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH

PP2019: 840 h x 0,65 = 550 h

kształcenie zawodowe teoretyczne (40%) – 230 h

kształcenie zawodowe praktyczne (60%) – 320 h

czas trwania: 09.03.2024 – 12.04.2025 r.

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	forma zajęć	liczba godzin 23.03.2024- 16.06.2024; 14.09.2024 - 06.10.2024	liczba godzin 19.10.2024- 12.04.2025	liczba godzin w cyklu nauczania
Kształcenie zawodowe teoretyczne:					220
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP)	online	24(10+14)	-	24
2.	Kompetencje personalne i społeczne (KPS)	online	-	24	24
3.	Wyposażenie zakładów cukierniczych	online	28 (10+18)	-	28
4.	Technologie produkcji cukierniczej	online	45(25+20)	45	90
5.	Podstawy przemysłu spożywczego	online	-	30	30
6.	Język obcy zawodowy	stacjonarna	-	24	24
Kształcenie zawodowe praktyczne					330
7.	Zajęcia praktyczne	stacjonarna	165 (105+60)	165	330
Liczba godzin online			95	96	191
Liczba godzin stacjonarnie			167	192	359
Σ			262	288	550

Uwagi do realizacji:

Ostatnia godzina zajęć z przedmiotów teoretycznych to egzamin pisemny, który odbywa się w CKZiU w Legnicy (forma stacjonarna). Ostatnie 4 godziny zajęć z przedmiotów praktycznych to egzamin praktyczny, który odbywa się w CKZiU w Legnicy (forma stacjonarna).

Plan zajęć dla uczestników KKZ CUK03

Czas trwania bloków	23.03.2024 SOBOTA	24.03.2024 NIEDZIELA	06.04.2024 SOBOTA	07.04.2024 NIEDZIELA	20.04.2024 SOBOTA
1. 9.00-10.30	9.00 ZAJĘCIA ORGANIZACYJNE (5 LEKCJI)	ZP	ZP	ZP	ZP
2. 10.40-12.10		ZP	ZP	ZP	ZP
3. 12.25-13.55		ZP	ZP	ZP	ZP
4. 14.05-15.35		ZP	ZP	ZP	ZP
5. 15.40 - 17.10		ZP	-	-	-

Czas trwania bloków	11.05.2024 SOBOTA	12.05.2024 NIEDZIELA	25.05.2024 SOBOTA	26.05.2024 NIEDZIELA	08.06.2024 SOBOTA	09.06.2024 NIEDZIELA
1. 9.00-10.30	ZP	ZP	ZP	X	ZP	ZP
2. 10.40-12.10	ZP	ZP	ZP	X	ZP	ZP
3. 12.25-13.55	ZP	ZP	ZP	X	ZP	ZP
4. 14.05-15.35	ZP	ZP	ZP	X	ZP	ZP
5. 15.40 - 17.10	ZP	ZP	ZP	X	ZP	ZP

Czas trwania bloków	15.06.2024 SOBOTA	16.06.2024 NIEDZIELA
1. 9.00-10.30	ZP	ZP
2. 10.40-12.10	ZP	ZP
3. 12.25-13.55	ZP	ZP
4. 14.05-15.35	ZP	ZP
5. 15.40 - 17.10	-	-

ZP – A. Dąbrowska

ZP – M. Rola

**HARMONOGRAM UMIESZCZANIA MATERIAŁÓW NA PLATFORMIE
MOODLE KKZ CUK03 i PLANOWANA LICZBA GODZIN W RAMACH BLOKU**

nr bloku	BHP	KPS	Wyposażenie zakładów cukierniczych	Technologie produkcji cukierniczej	Podstawy przemysłu spożywczego	Data umieszczenia na Platformie Moodle
1.	2	-	2	5	-	15.04.2024
2.	2	-	2	5	-	06.05.2024
3.	2	-	2	5	-	20.05.2024
4.	2	-	2	5	-	03.06.2024
5.*	2	-	2	5	-	10.06.2024
6.	2	-	3	4	-	09.09.2024
7.	2	-	3	4	-	16.09.2024
8.	2	-	3	4	-	23.09.2024
9.	2+2	-	4	4	-	30.09.2024
10.*	2+1	-	4	4	-	30.09.2024
Σ	23 +1egzamin	-	27 +1egzamin	50	-	-

NR BLOKU: 1-5* – ZAJĘCIA ODBYWAJĄ SIĘ DO 16.06.2024 R.

NR BLOKU: 6-10* – ZAJĘCIA ODBYWAJĄ SIĘ OD 09.09-6.10.2024 R.