

**Plan nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego
SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**

Termin rozpoczęcia i zakończenia: 04.09.2021r. - 20.11.2022r.

Ilość godzin na kwalifikację **SPC.01.** – 551 godzin w tym 404 godzin w ZSG-S i 147 godzin na e-learning.

Numer Modułu	Nazwa Modułu	Numer i nazwa jednostki modułowej		Ilość godzin	Ilość godzin	
					ZSG-S	e-learning
M1	Wprowadzanie podstaw przemysłu spożywczego	751201.M1.J1	Przestrzeganie bezpieczeństwa i higieny pracy	15	10	5
		751201.M1.J2	Przygotowanie do przetwórstwa spożywczego	21	14	7
		751201.M1.J3	Ocenianie mikrobiologiczne w cukiernictwie	15	10	5
		751201.M1.J4	Ocenianie organoleptyczne w cukiernictwie	20	10	10
Suma godzin				71	44	27
M2	Wytwarzanie półproduktów cukierniczych	751201.M2.J1	Przyjmowanie surowców do magazynu	30	20	10
		751201.M2.J2	Stosowanie maszyn i urządzeń w cukiernictwie	15	10	5
		751201.M2.J3	Prowadzenie procesów produkcji półproduktów cukierniczych	150	120	30
Suma godzin				195	150	45
M3	Wytwarzanie wyrobów cukierniczych	751201.M3.J1	Dekorowanie i konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych	60	40	20
		751201.M3.J2	Prowadzenie procesów produkcji wyrobów cukierniczych	180	140	40
		751201.M3.J3	Magazynowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	15	10	5
Suma godzin				255	190	65
M4	Posługiwanie się językiem obcym zawodowym	751201.M4.J1	Wykorzystanie słownictwa branżowego	15	10	5
		751201.M4.J2	Komunikowanie się w języku obcym zawodowym	15	10	5
Suma godzin				30	20	10
LĄCZNA LICZBA GODZIN				551	404	147