

**Plan nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego**  
**SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**  
**Rok szkolny 2022/2023, 2023/2024**

Termin rozpoczęcia i zakończenia: 03.09.2022 r. - 20.11.2023 r.

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
<b>Suma godzin</b>				<b>71</b>	<b>44</b>	<b>27</b>
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
<b>Suma godzin</b>				<b>195</b>	<b>150</b>	<b>45</b>
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
<b>Suma godzin</b>				<b>255</b>	<b>190</b>	<b>65</b>
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
<b>Suma godzin</b>				<b>30</b>	<b>20</b>	<b>10</b>
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>				<b>551</b>	<b>404</b>	<b>147</b>