

Cukiernik		Nr programu: 751201/ CKZ/IRT/2021						
Przedmioty zawodowe obowiązujące na turnusach dokształcania teoretycznego		Liczba godzin na turnusie 4 tygodnie						Razem godzin w okresie kształcenia
		I st.		II st.		III st.		
Bezpieczeństwo i higiena pracy		4	4	4	4	4	4	24
Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej				3	4	3	4	14
Techniki w produkcji cukierniczej		30	30	17	17	7	7	108
Technologie produkcji cukierniczej		31	31	40	40	50	50	242
Język angielski zawodowy		3	3	4	3	4	3	20
Razem		68	68	68	68	68	68	408
		136		136		136		

I TYDZIEŃ		TURNUS: 07.01.2025 – 10.01.2025					
Lp	Godziny zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	
1.	07.10 – 07.55	ŚW		Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Techniki w produkcji cukierniczej	
2	08.00 – 08.45			Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Techniki w produkcji cukierniczej	
3	08.50 – 09.35			Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Techniki w produkcji cukierniczej	
4	09.40 – 10.25		Techniki w produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Techniki w produkcji cukierniczej
5	10.30 – 11.15		Techniki w produkcji cukierniczej	BHP	Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Techniki w produkcji cukierniczej
6	11.20 – 12.05		Techniki w produkcji cukierniczej	BHP	Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej
7	12.10 – 12.55		Techniki w produkcji cukierniczej		Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej
8	13.00 – 13.45		Techniki w produkcji cukierniczej		Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej
9	13.50 – 14.35		Technologia produkcji cukierniczej		Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej
10	14.40 – 15.25		Technologia produkcji cukierniczej				
11	15.30 – 16.15		Język angielski zawodowy				
12	16.20 – 17.05		Język angielski zawodowy				
Wykładowcy			Renata Zaucha Piotr Stefanowicz	Renata Zaucha Mieczysław Urbański	Magdalena Wróblewska	Renata Zaucha	

II TYDZIEŃ		TURNUS: 13.01.2024 – 17.01.2024				
Lp	Godziny zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
1.	07.10 – 07.55	Technologia produkcji cukierniczej		Technologia produkcji cukierniczej		Techniki w produkcji cukierniczej
2.	08.00 – 08.45	Technologia produkcji cukierniczej		Technologia produkcji cukierniczej		Techniki w produkcji cukierniczej
3.	08.50 – 09.35	Technologia produkcji cukierniczej		Technologia produkcji cukierniczej		Techniki w produkcji cukierniczej
4.	09.40 – 10.25	BHP	Technologia produkcji cukierniczej	Technologia produkcji cukierniczej		Techniki w produkcji cukierniczej
5.	10.30 – 11.15	BHP	Technologia produkcji cukierniczej		Techniki w produkcji cukierniczej	Techniki w produkcji cukierniczej
6.	11.20 – 12.05		Technologia produkcji cukierniczej		Techniki w produkcji cukierniczej	Techniki w produkcji cukierniczej
7.	12.10 – 12.55		Technologia produkcji cukierniczej		Techniki w produkcji cukierniczej	Techniki w produkcji cukierniczej
8.	13.00 – 13.45		Techniki w produkcji cukierniczej		Techniki w produkcji cukierniczej	Techniki w produkcji cukierniczej
9.	13.50 – 14.35		Techniki w produkcji cukierniczej		Techniki w produkcji cukierniczej	Techniki w produkcji cukierniczej
10	14.40 – 15.25		Techniki w produkcji cukierniczej			Techniki w produkcji cukierniczej
11	15.30 – 16.15		Język angielski zawodowy			
12	16.20 – 17.05		Język angielski zawodowy			
<b>Wykładowcy</b>		Renata Zaucha Mieczysław Urbański	Renata Zaucha Piotr Stefanowicz	Renata Zaucha	Renata Zaucha	Renata Zaucha