

CUKIERNIK 751201

Kwalifikacje: T.4 Produkcja wyrobów cukierniczych

Czas trwania nauki: 1,5 roku, 3 semestry, zajęcia w systemie zaocznym.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie cukiernik przygotowany zostaje do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych;
- 2) sporządzania półproduktów cukierniczych;
- 3) sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych;
- 4) dekorowania wyrobów cukierniczych.

Po ukończeniu tego kierunku bez problemu znajdzie pracę w:

- ✓ zakładach przetwórstwa spożywczego, produkujących wyroby cukiernicze na skalę przemysłową jak również w cukierniach i ciastkarniach prowadzonych przez osoby prywatne. Istnieje także możliwość założenia własnej działalności gospodarczej.

Wymagane dokumenty:

- podanie o przyjęcie do szkoły (na druku dostępnym w sekretariacie)
- oryginał świadectwa ukończenia szkoły niższego szczebla (duplikat lub kserokopia potwierdzona notarialnie)
- 2 zdjęcia
- zaświadczenie od lekarza medycyny pracy (o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki)

- Aby brać udział w kursie i uzyskać zaświadczenie o ukończeniu kursu i świadectwo z kwalifikacji wystarczy mieć ukończone gimnazjum lub ośmioletnią szkołę podstawową
- Aby uzyskać tytuł zawodowy należy mieć ukończoną minimum zasadniczą szkołę zawodową lub kurs kompetencji ogólnych na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej

Słuchacz po uzupełnieniu kwalifikacji T.16 oraz wykształcenia średniego można uzyskać tytuł Technik technologii żywności.

Plan nauczania	Liczba godzin w cyklu nauczania
I. Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów:	
BHP - Bezpieczeństwo i higiena pracy	20
PDG – Podstawy działalności gospodarczej	20
JOZ - Język obcy zawodowy	30
PKS – Podstawy komunikacji społecznej	20
II. Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno - gastronomicznego	
Podstawy technologii żywności	60
Technika w przetwórstwie spożywczym	78
III. Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych	
Magazynowanie surowców cukierniczych	141
Wytwarzanie wyrobów cukierniczych	141
Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji	141
RAZEM:	651
Praktyki zawodowe: brak obowiązku odbycia praktyk zawodowych	

Realizujemy podstawy programowe MEN.