

**PLAN ZAJĘĆ „PIEKARZ - II STOPIEŃ”**  
29.11.2021 – 22.12.2021 R.

Tydzień I : 28.11.-02.12.2022	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	-	-	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	Technika w prod. piekar.	-
Tydzień II : 05.12.-09.12.2022	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	-	-	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy	-
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	Technika w prod. piekar.	-
Tydzień III : 12.12.-16.12.2022	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	-	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	L.4-6 zrealizowano 06.12.
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	-	Technika w prod. piekar.	-	Technika w prod. piekar.	-
Tydzień IV : 19.12.-22.12.2022	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	-	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.	-	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	-	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.	-	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-

Przerwa obiadowa – 13<sup>35</sup> – 14<sup>00</sup>

Język obcy zawodowy – Język niemiecki

12 godzin

mgr Jolanta Sajdak

Technologie produkcji piekarskiej

60 godzin

mgr inż. Elżbieta Kobylarz

Technika w produkcji piekarskiej

20 godzin

mgr inż. Bogumiła Kosut

Technika w produkcji piekarskiej  
Wychowawca kursu

44 godziny  
-

mgr inż. Violetta Kuklińska- Woźny

Razem: 136 godzin