

# PLAN ZAJĘĆ „CUKIERNIK - I STOPIEŃ”

## 15.04.2024 – 10.05.2024 R.

(BEZ: 01.05. I 03.05.2024)

Tydzień I : 15.04.-19.04.2024	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	-	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	-	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	-	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	-	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. cuk. x 2	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
Tydzień II : 22.04.-26.04.2024	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	Technologie prod. cukier.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cuk. x 2	Technologie prod. cukier.	-
Tydzień III : 29.04.-03.05.2024	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	-	Technologie prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	-
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	-	Technologie prod. cukier.		Technologie prod. cukier.	
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	-	Technologie prod. cukier.		Technologie prod. cukier.	
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.		Technologie prod. cukier.	
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.		Technologie prod. cukier.	
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.		Technologie prod. cukier.	
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.		Technologie prod. cukier.	
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.		Technologie prod. cukier.	
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. cuk. x 2	Technologie prod. cukier.		Technologie prod. cukier.	
Tydzień IV : 06.05.-10.05.2024	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	-	Technologie prod. cukier.	-	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	-	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	-	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. cuk. x 2	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cuk. x 2	Technologie prod. cukier.	-

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

**W czwartek 02 maja 2024 zajęć NIE będzie.**

**W zaznaczone dni zajęcia trwają do 17<sup>20</sup>**

Technologia produkcji cukierniczej	23	godziny	mgr inż. Elżbieta Kobylarz
Technologia produkcji cukierniczej	23	godziny	mgr inż. Bogumiła Kosut
Technologia produkcji cukierniczej	26	godzin	mgr inż. Violetta Kuklińska-Woźny
Technika w produkcji cukierniczej	64	godziny	mgr Adam Stefański
Wychowawca kursu	-	-	

Razem: 136 godzin