

# PLAN ZAJĘĆ „CUKIERNIK - II STOPIEŃ”

## 02.01.2024 – 09.02.2024 R.

(FERIE ZIMOWE: 15.01. I 28.01.2024)

Tydzień I : 02.01.-05.01.2024	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.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>		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.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	-	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>		Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>		Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	-	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>		Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>		Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	-
Tydzień II : 08.01.-12.01.2024	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	Technologie prod. cukier.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Język obcy zawodowy	-	Technologie prod. cukier.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. cukier.	Język obcy zawodowy	-	Technika w prod. cukier.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. cukier.	-	-	Technika w prod. cukier.	-
Tydzień III : 29.01.-02.02.2024	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.	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.	Technika w prod. cukier.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. cukier.	Język obcy zawodowy	Technologie 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. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cuk.. x 2	-	-
Tydzień IV : 05.02-09.02.2024	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.	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.	Technika w prod. cukier.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	-	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. cukier.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	-	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier	Technika w prod. cuk.. x 2	-	-

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

W środy III i IV tygodnia zajęcia trwają do godziny 17<sup>20</sup>

Język obcy zawodowy – Język niemiecki	12	godzin	mgr Jolanta Sajdak
Technologie produkcji cukierniczej	60	godzin	mgr inż. Elżbieta Kobylarz
Technika w produkcji cukierniczej	22	godziny	mgr inż. Bogumiła Kosut
Technika w produkcji cukierniczej Wychowawca kursu	42	godziny	mgr inż. Violetta Kuklińska- Woźny
	-	-	

Razem: 136 godzin