

**PLAN ZAJĘĆ „PIEKARZ - II STOPIEŃ”  
12.02.2024 – 08.03.2024 R.**

Tydzień I : 12.02.-16.02.2024	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.	Technika w prod. piekar.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w 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.	Technika w prod. piekar.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.	-	-
Tydzień II : 19.02.-23.02.2024	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.	Technika w prod. piekar.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w 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.	Technika w prod. piekar.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.	-	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.	-	-
Tydzień III : 26.02.-01.03.2024	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	-	Technologie prod. piekar.	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	-	Technologie prod. piekar.	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	-	Technologie prod. piekar.	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.	-	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar., x 2	-	-
Tydzień IV : 04.03.-08.03.2024	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.	Technika w prod. piekar.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w 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.	Technika w prod. piekar.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-
	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.	Technika w prod. piekar.	-	-

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

We wtorki (I-III tygodnia) lekcja 7 zaczyna się od 14<sup>15</sup>

Język obcy zawodowy – Język niemiecki	12	godzin	mgr Anna Foryś-Musik
Technologie produkcji piekarskiej	22	godziny	mgr inż. Elżbieta Kobylarz
Technologie produkcji piekarskiej	16	godzin	mgr inż. Bogumiła Kosut
Technologie produkcji piekarskiej	22	godziny	mgr inż. Violetta Kuklińska- Woźny
Technika w produkcji piekarskiej	64	godziny	mgr Adam Stefański
Wychowawca kursu	-	-	

Razem: 136 godzin