

PLAN ZAJĘĆ „PIEKARZ - I STOPIEŃ”

13.05.2024 – 07.06.2024 R.

(BEZ: 30.05. I 31.05.2024)

	Tydzień I : 13.05-17.05.2024							
	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek		Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	-	-	Technologie prod. piekar.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie	-
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie	-
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technologie	Technologie prod. piekar.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	16 ³⁵ - 17 ²⁰	Technologie	Technologie prod. piekar.
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technologia gastronom.	Technologie prod. piekar.	17 ²⁵ - 18 ¹⁰	Technologie	Technologie prod. piekar.
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technologia gastronom.	Technologie prod. piekar.	18 ¹⁵ - 19 ⁰⁰	Technologie	Technologie prod. piekar.
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technika w prod. piekar.	Technologia gastronom.	Technologie prod. piekar.	-	-	Technologie prod. piekar.
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piek. x 4	Technika w prod. piekar.	-	-	-
	Tydzień II : 20.05-24.05.2024							
	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek		Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie	Technika w prod. piekar.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technologie	Technika w prod. piekar.
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	16 ³⁵ - 17 ²⁰	Technika	Technika w prod. piekar.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	17 ²⁵ - 18 ¹⁰	Technika	Technika w prod. piekar.
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	18 ¹⁵ - 19 ⁰⁰	Technika	Technika w prod. piekar.
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	-
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	-
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piek. x 3	Technika w prod. piekar.	-	-	-
	Tydzień III : 27.05-31.05.2024							
	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek		Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	-	-	Technologie prod. piekar.	-	-	Technologie prod. piekar.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	-	-	Technologie prod. piekar.	-	-	Technologie prod. piekar.
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	-	-	Technologie prod. piekar.	-	-	Technologie prod. piekar.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	-	-	Technologie prod. piekar.	-	-	Technologie prod. piekar.
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	Technika w prod. piekar.
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	Technika w prod. piekar.
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	Technika w prod. piekar.
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	Technika w prod. piekar.
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technologie prod. piek x 3	Technologie prod. piek x 3	Technika w prod. piekar.	-	-	Technika w prod. piekar.
	Tydzień IV : 03.06-07.06.2024							
	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek		Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	-	-	Technologie prod. piekar.	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technika	-
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	-	-	Technologie prod. piekar.	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technika	-
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	-	-	Technologie prod. piekar.	16 ³⁵ - 17 ²⁰	Technika	Technika w prod. piekar.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	-	-	Technologie prod. piekar.	17 ²⁵ - 18 ¹⁰	Technika	Technika w prod. piekar.
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	18 ¹⁵ - 19 ⁰⁰	Technologie	Technologie prod. piekar.
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-	Technologie prod. piekar.
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-	Technologie prod. piekar.
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technologie prod. piek x 3	Technika w prod. piek. x 3	Technika w prod. piekar.	-	-	-

Przerwa obiadowa – 13³⁵ – 14⁰⁰

W piątek 31 maja 2024 zajęć NIE będzie.

Dopisek „x 3” oznacza, że zajęcia trwają do godziny 18¹⁰

Dopisek „x 4” oznacza, że zajęcia trwają do godziny 19⁰⁰

Czwartkowe godziny zajęć przedstawione są w polach danego dnia.

Technologie produkcji piekarskiej	32	godziny	mgr inż. Elżbieta Kobylarz
Technika w produkcji piekarskiej	34	godziny	mgr Adam Stefański
Technika w produkcji piekarskiej	12	godzin	mgr inż. Violetta Kuklińska-Woźny
Technika w produkcji piekarskiej	18	godzin	
Technologie produkcji piekarskiej	40	godzin	mgr inż. Bogumiła Kosut
Wychowawca kursu	-	-	

Razem: 136 godzin