

**PLAN ZAJĘĆ „PIEKARZ - II STOPIEŃ”  
07.01.2025 – 31.01.2025 R.**

Tydzień I : 07.01.-10.01.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>		Technika w prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>		Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>		Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>		Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>		Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>		Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>		Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>		-	Technika w prod. piekar.	-	-
Tydzień II : 13.01.-17.01.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	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.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w 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.	-	-	-	-
Tydzień III : 20.01.-24.01.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie 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.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. piekar.	-	-	Język obcy zawodowy	-
Tydzień IV : 27.01.-31.01.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	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.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. piekar.	-	-	-	-

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

Język obcy zawodowy – Język angielski

12 godzin

mgr inż. Karolina Czaplińska

Technologie produkcji piekarskiej

60 godzin

mgr inż. Elżbieta Kobylarz

Technika w produkcji piekarskiej

26 godzin

mgr inż. Bogumiła Kosut

Technika w produkcji piekarskiej  
Wychowawca kursu

38 godzin  
-

mgr inż. Violetta Kuklińska- Woźny

Razem: 136 godzin