

# PLAN ZAJĘĆ „CUKIERNIK - II STOPIEŃ” 17.03.2025 – 11.04.2025 R.

|                                 |        |                                     |                           |                           |                            |                           |                           |
|---------------------------------|--------|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Tydzień I : 17.03.-21.03.2025   | Lekcja | Godz. zajęć                         | Poniedziałek              | Wtorek                    | Środa                      | Czwartek                  | Piątek                    |
|                                 | 1      | 8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>   | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | -                         | Język obcy zawodowy       |
|                                 | 2      | 8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>   | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technologie prod. cukier. | Język obcy zawodowy       |
|                                 | 3      | 9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>  | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technologie prod. cukier. | Język obcy zawodowy       |
|                                 | 4      | 10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup> | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. |
|                                 | 5      | 11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup> | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. |
|                                 | 6      | 12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. |
|                                 | 7      | 14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 8      | 14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 9      | 15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup> | Technika w prod. cuk. x 2 | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cuk. x 2 | Technika w prod. cukier.  | -                         |
| Tydzień II : 24.03.-28.03.2025  | Lekcja | Godz. zajęć                         | Poniedziałek              | Wtorek                    | Środa                      | Czwartek                  | Piątek                    |
|                                 | 1      | 8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>   | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technologie prod. cukier. | Język obcy zawodowy       |
|                                 | 2      | 8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>   | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technologie prod. cukier. | Język obcy zawodowy       |
|                                 | 3      | 9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>  | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technologie prod. cukier. | Język obcy zawodowy       |
|                                 | 4      | 10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup> | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 5      | 11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup> | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 6      | 12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 7      | 14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 8      | 14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier.   | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 9      | 15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup> | Technika w prod. cuk. x 2 | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cuk. x 2  | Technika w prod. cukier.  | -                         |
| Tydzień III : 31.03.-04.04.2025 | Lekcja | Godz. zajęć                         | Poniedziałek              | Wtorek                    | Środa                      | Czwartek                  | Piątek                    |
|                                 | 1      | 8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>   | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | -                         | Język obcy zawodowy       |
|                                 | 2      | 8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>   | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technologie prod. cukier. | Język obcy zawodowy       |
|                                 | 3      | 9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>  | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technologie prod. cukier. | Język obcy zawodowy       |
|                                 | 4      | 10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup> | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 5      | 11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup> | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 6      | 12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Język obcy zawodowy       | -                         |
|                                 | 7      | 14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Język obcy zawodowy       | -                         |
|                                 | 8      | 14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier.  | Język obcy zawodowy       | -                         |
|                                 | 9      | 15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup> | Technika w prod. cuk. x 2 | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cuk. x 2 | -                         | -                         |
| Tydzień IV : 07.04.-11.04.2025  | Lekcja | Godz. zajęć                         | Poniedziałek              | Wtorek                    | Środa                      | Czwartek                  | Piątek                    |
|                                 | 1      | 8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>   | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | -                         | Technologie prod. cukier. |
|                                 | 2      | 8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>   | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. |
|                                 | 3      | 9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>  | -                         | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. |
|                                 | 4      | 10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup> | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier.  | -                          | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. |
|                                 | 5      | 11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup> | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 6      | 12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 7      | 14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technologie prod. cukier.  | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 8      | 14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup> | Technika w prod. cukier.  | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cukier.   | Technika w prod. cukier.  | -                         |
|                                 | 9      | 15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup> | Technika w prod. cuk. x 2 | Technologie prod. cukier. | Technika w prod. cuk. x 2  | Technika w prod. cukier.  | -                         |

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

Środa: lekcje 8 zaczynają się o godzinie 15.00  
Zapis na 9 lekcji „x 2” oznacza zakończenie zajęć o 17.20

|                                       |    |         |                                    |
|---------------------------------------|----|---------|------------------------------------|
| Język obcy zawodowy – język angielski | 12 | godzin  | mgr inż. Karolina Czaplińska       |
| Technologie produkcji cukierniczej    | 40 | godzin  | mgr inż. Bogumiła Kosut            |
| Technologie produkcji cukierniczej    | 20 | godzin  | mgr inż. Violetta Kuklińska- Woźny |
| Technika w produkcji cukierniczej     | 64 | godziny | mgr Adam Stefański                 |
| Wychowawca kursu                      | -  | -       |                                    |

Razem:

136

godzin