

PLAN ZAJĘĆ „CUKIERNIK - I STOPIEŃ”

19.05.2025 – 13.06.2025 R.

Tydzień I : 19.05.-23.05.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	-	Technologie prod. cukier.	-	-
Tydzień II : 26.05.-30.05.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	-	Technika w prod. cukier.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	-	Technologie prod. cuk. x 2	-	-
Tydzień III : 02.06.-06.06.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	-	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-
Tydzień IV : 09.06.-13.06.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	-
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	-	-
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	-	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	-	-	-	-

Przerwa obiadowa – 13³⁵ – 14⁰⁰

Zapis na 9 lekcji „x 2” oznacza zakończenie zajęć o 17.20

Technologia produkcji cukierniczej

52 godziny

mgr inż. Elżbieta Kobylarz

Technologia produkcji cukierniczej

20 godzin

mgr inż. Bogumiła Kosut

Technika w produkcji cukierniczej
Wychowawca kursu

64
- godziny

mgr inż. Violetta Kuklińska-Woźny

Razem: 136 godzin