

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

Przerwa obiadowa – 13³⁵ – 14⁰⁰

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

Technologie produkcji piekarskiej	20	godzin	mgr inż. Elżbieta Kobylarz
Technologie produkcji piekarskiej	52	godziny	mgr inż. Bogumiła Kosut
Technika w produkcji piekarskiej	64	godziny	mgr Adam Stefański
Wychowawca kursu	-	-	
Razem:	136	godzin	