

**PLAN ZAJĘĆ „CUKIERNIK - III STOPIEŃ”
27.10.2025 – 21.11.2025 R.**

Tydzień I : 27.10.-31.10.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technologie produk. cuk.	-	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technologie produk. cuk.	-	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie produk. cuk.	-	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie produk. cuk.	-	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technologie produk. cuk.	-	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie produk. cuk.	-	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-	-	-
Tydzień II : 03.11.-07.11.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	Technologie produk. cuk.	-	-	-
Tydzień III : 10.11.-14.11.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technologie produk. cuk.	ŚWIĘTO	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technologie produk. cuk.		Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie produk. cuk.		Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie produk. cuk.		Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technologie produk. cuk.		Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie produk. cuk.		Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	-		Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	-		Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-		-	-	-
Tydzień IV : 17.11.-21.11.2025	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	-	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	Technologie produk. cuk.	-	-	-

Przerwa obiadowa – 13³⁵ – 14⁰⁰

**Piątek 31.10.2025 i poniedziałek 10.11.2025 – dni wolne od zajęć
11.11.2025 – Święto – dzień wolny od zajęć**

Technologie produkcji cukierniczej	75	godzin	mgr inż. Elżbieta Kobylarz
Technologie produkcji cukierniczej	16	godzin	mgr inż. Bogumiła Kosut
Technologie produkcji cukierniczej Wychowawca kursu	45 -	godzin -	mgr inż. Violetta Kuklińska- Woźny

Razem: 136 godzin