

**PLAN ZAJĘĆ „PIEKARZ - II STOPIEŃ”  
07.01.2026 – 30.01.2026 R.**

Tydzień I : 07.01.-09.01.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>			Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>			Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>			Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>			Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	-	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>			Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>			Technologie prod. piekar.	Technologie 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.	-	-
Tydzień II : 12.01.-16.01.2026	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.	Język obcy zawodowy
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Technologie prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	-	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. piekar.	-	Technika w prod. piek x 2	-	-
Tydzień III : 19.01.-23.01.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
	5	11 <sup>50</sup> - 12 <sup>35</sup>	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piek x 2	-	-
Tydzień IV : 26.01.-30.01.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 <sup>00</sup> - 8 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	2	8 <sup>55</sup> - 9 <sup>40</sup>	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	3	9 <sup>50</sup> - 10 <sup>35</sup>	Język obcy zawodowy	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
	4	10 <sup>55</sup> - 11 <sup>40</sup>	Język obcy zawodowy	Technologie 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.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	6	12 <sup>50</sup> - 13 <sup>35</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
	7	14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup>	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Język obcy zawodowy	Technologie prod. piekar.	-
	8	14 <sup>50</sup> - 15 <sup>35</sup>	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-
	9	15 <sup>40</sup> - 16 <sup>25</sup>	-	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piek x 2	-	-

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

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

**Lekcje zaznaczone kolorem nie będą realizowane.**

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