

**PLAN ZAJĘĆ „CUKIERNIK - II STOPIEŃ”
16.02.2026 – 13.03.2026 R.**

Tydzień I : 16.02.-20.02.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	-	-	
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	-	-	
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie prod. cukier.	-	-	-	-	
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	-	-	-	-	
Tydzień II : 23.02.-27.02.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Język obcy zawodowy	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Język obcy zawodowy	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Język obcy zawodowy	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie 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.	-	-	-	
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	-	-	
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie prod. cukier.	-	-	-	-	
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	-	-	-	-	
Tydzień III : 02.03.-06.03.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w 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.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	
Tydzień IV : 09.03.-13.03.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	
	2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	
	3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	
	4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	
	5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	
	6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	
	7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Język obcy zawodowy	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	-	
	8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	Technologie prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	
	9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technika w prod. cukier.	Technika w prod. cukier.	-	Technika w prod. cukier.	-	

Przerwa obiadowa – 13³⁵ – 14⁰⁰

Lekcje 8 zaznaczone kolorem zaczynają się o godzinie 15.00

W piątek (III tydzień) nie ma przerwy obiadowej - lekcja 7 kończy się o godzinie 14.15

Język obcy zawodowy – język angielski

12 godzin

mgr inż. Karolina Czaplińska

Technika w produkcji cukierniczej

30 godzin

mgr inż. Violetta Kuklińska-Woźny

Technika w produkcji cukierniczej

34 godzin

Technologie produkcji cukierniczej

60 godzin

mgr inż. Elżbieta Kobylarz

Wychowawca kursu

-

Razem: 136 godzin