

PLAN ZAJĘĆ „KUCHARZ - III STOPIEŃ”

16.03.2026 – 17.04.2026 R.

(FERIE ŚWIĄTECZNE: 02.03.-07.04.2026)

| Tydzień I : 16.03.-20.03.2026 | Lekcja | Godz. zajęć | Poniedziałek | Wtorek | Środa | Czwartek | Piątek |
|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | 1 | 8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵ | Technologia gastron. | - | - | - | Wyposażenie techniczne |
| 2 | 8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰ | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | |
| 3 | 9 ⁵⁰ - 10 ³⁵ | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | |
| 4 | 10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰ | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | |
| 5 | 11 ⁵⁰ - 12 ³⁵ | Wyposażenie techniczne | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | |
| 6 | 12 ⁵⁰ - 13 ³⁵ | Wyposażenie techniczne | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | |
| 7 | 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ | Wyposażenie techniczne | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | - | |
| 8 | 14 ⁵⁰ - 15 ³⁵ | - | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | - | |
| 9 | 15 ⁴⁰ - 16 ²⁵ | - | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | - | |
| Tydzień II : 23.03.-27.03.2026 | Lekcja | Godz. zajęć | Poniedziałek | Wtorek | Środa | Czwartek | Piątek |
| | 1 | 8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵ | Wyposażenie techniczne | - | - | Technologia gastron. | Technologia gastron. |
| 2 | 8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰ | Wyposażenie techniczne | - | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | |
| 3 | 9 ⁵⁰ - 10 ³⁵ | Wyposażenie techniczne | - | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | |
| 4 | 10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰ | Technologia gastron. | - | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | |
| 5 | 11 ⁵⁰ - 12 ³⁵ | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | |
| 6 | 12 ⁵⁰ - 13 ³⁵ | - | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | - | |
| 7 | 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ | - | Wyposażenie techniczne | Technologia gastron. | Technologia gastron. | - | |
| 8 | 14 ⁵⁰ - 15 ³⁵ | - | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | - | - | |
| 9 | 15 ⁴⁰ - 16 ²⁵ | - | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | - | - | |
| Tydzień III : 30.03.-03.04.2026 | Lekcja | Godz. zajęć | Poniedziałek | Wtorek | Środa | Czwartek | Piątek |
| | 1 | 8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵ | Wyposażenie techniczne | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | | |
| 2 | 8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰ | Wyposażenie techniczne | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | | | |
| 3 | 9 ⁵⁰ - 10 ³⁵ | Wyposażenie techniczne | Technologia gastron. | Technologia gastron. | | | |
| 4 | 10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰ | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | | | |
| 5 | 11 ⁵⁰ - 12 ³⁵ | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | | | |
| 6 | 12 ⁵⁰ - 13 ³⁵ | - | Technologia gastron. | Technologia gastron. | | | |
| 7 | 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ | - | Wyposażenie techniczne | Technologia gastron. | | | |
| 8 | 14 ⁵⁰ - 15 ³⁵ | - | Wyposażenie techniczne | - | | | |
| 9 | 15 ⁴⁰ - 16 ²⁵ | - | - | - | | | |
| Tydzień IV : 06.04.-10.04.2026 | Lekcja | Godz. zajęć | Poniedziałek | Wtorek | Środa | Czwartek | Piątek |
| | 1 | 8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵ | | | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. |
| 2 | 8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰ | | | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | |
| 3 | 9 ⁵⁰ - 10 ³⁵ | | | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | |
| 4 | 10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰ | | | Wyposażenie techniczne | Technologia gastron. | Technologia gastron. | |
| 5 | 11 ⁵⁰ - 12 ³⁵ | | | Wyposażenie techniczne | Technologia gastron. | Technologia gastron. | |
| 6 | 12 ⁵⁰ - 13 ³⁵ | | | Technologia gastron. | Technologia gastron. | - | |
| 7 | 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ | | | Technologia gastron. | Technologia gastron. | - | |
| 8 | 14 ⁵⁰ - 15 ³⁵ | | | Technika w prod. piekar. | - | - | |
| 9 | 15 ⁴⁰ - 16 ²⁵ | | | Technika w prod. piekar. | - | - | |
| Tydzień V : 13.04.-17.04.2026 | Lekcja | Godz. zajęć | Poniedziałek | Wtorek | Środa | Czwartek | Piątek |
| | 1 | 8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵ | Wyposażenie techniczne | - | - | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne |
| 2 | 8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰ | Wyposażenie techniczne | - | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | |
| 3 | 9 ⁵⁰ - 10 ³⁵ | Wyposażenie techniczne | - | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | |
| 4 | 10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰ | Technologia gastron. | - | Technologia gastron. | Technologia gastron. | - | |
| 5 | 11 ⁵⁰ - 12 ³⁵ | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | - | |
| 6 | 12 ⁵⁰ - 13 ³⁵ | - | Technologia gastron. | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | - | |
| 7 | 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ | - | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | Wyposażenie techniczne | - | |
| 8 | 14 ⁵⁰ - 15 ³⁵ | - | Wyposażenie techniczne | Technika w prod. piekar. | - | - | |
| 9 | 15 ⁴⁰ - 16 ²⁵ | - | Wyposażenie techniczne | Technika w prod. piekar. | - | - | |

Przerwa obiadowa – 13³⁵ – 14⁰⁰

Lekcje 8 zaznaczone kolorem zaczynają się o godzinie 15.00

| | | | |
|--|------------|---------|-----------------------------------|
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | 60 | godzin | mgr inż. Elżbieta Kobylarz |
| Wyposażenie techniczne w gastronomii | 16 | godzin | mgr Adam Stefański |
| Wyposażenie techniczne w gastronomii | 36 | godzin | |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | 24 | godziny | mgr inż. Violetta Kuklińska-Woźny |
| Wychowawca kursu | - | - | |
| Razem: | 136 | godzin | |