

PLAN ZAJĘĆ „PIEKARZ - I 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	Technika w prod. piekar.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	Technika w prod. piekar.	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technika	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	Technika w prod. piekar.	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technika	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	Technika w prod. piekar.	16 ³⁵ - 17 ²⁰	Technika	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	Technologie prod. piekar.	17 ²⁵ - 18 ¹⁰	Technika	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie prod. piekar.	-	-	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie prod. piekar.	-	-	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technologie prod. piekar.	-	-	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	-	-	-	-	-
Tydzień II : 23.03.-27.03.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	-	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	-	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technika w prod. piekar.	-	-	-	-	-
Tydzień III : 30.03.-03.04.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	-	-	Technologie prod. piekar.	-	-
2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	-	-	-	Technologie prod. piekar.	-	-
3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	-	-	-	Technologie prod. piekar.	-	-
4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	-	-	-	Technologie prod. piekar.	-	-
5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	-	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-
6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-
7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-
8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-	-
9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	-	-
Tydzień IV : 06.04.-10.04.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	-	-	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	-	-	-	Technika w prod. piekar.	Technologie 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	-	-	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	-	-	-	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	-	-	-	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.
7	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	-	-	-	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	-	-	-	-	Technika w prod. piekar.	-
9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	-	-	-	-	-	-
Tydzień V : 13.04.-17.04.2026	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	-	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
2	8 ⁵⁵ - 9 ⁴⁰	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
3	9 ⁵⁰ - 10 ³⁵	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.
4	10 ⁵⁵ - 11 ⁴⁰	-	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	-
5	11 ⁵⁰ - 12 ³⁵	-	-	Technika w prod. piekar.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
6	12 ⁵⁰ - 13 ³⁵	Technologie prod. piekar.	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.	Technologie prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-
8	14 ⁵⁰ - 15 ³⁵	Technika w prod. piekar.	Technika w prod. piekar.	-	-	Technika w prod. piekar.	-
9	15 ⁴⁰ - 16 ²⁵	Technika w prod. piekar.	-	-	-	-	-

Przerwa obiadowa – 13³⁵ – 14⁰⁰

Lekcje 8 zaznaczone kolorem zaczynają się o godzinie 15.00

Technologie produkcji piekarskiej	36	godzin	mgr inż. Elżbieta Kobylarz
Technologie produkcji piekarskiej	36	godzin	mgr inż. Violetta Kuklińska-Woźny
Technika w produkcji piekarskiej	64	godziny	mgr Adam Stefański
Wychowawca kursu	-	-	
Razem:	<hr/>	136	godzin