

**PLAN ZAJĘĆ „CUKIERNIK - III STOPIEŃ”
03.10.2022 – 28.10.2022 R.**

Tydzień I : 03.10.-07.10.2022	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	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.	-	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.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
Tydzień II : 10.10.-14.10.2022	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	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.	-	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.	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.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
Tydzień III : 17.10.-21.10.2022	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	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.	-	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.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-
Tydzień IV : 24.10.-28.10.2022	Lekcja	Godz. zajęć	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵	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.	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.	Technologie produk. cuk.	Technologie produk. cuk.	-

Przerwa obiadowa – 13³⁵ – 14⁰⁰

Technologie produkcji cukierniczej

62 godziny

mgr inż. Elżbieta Kobylarz

Technologie produkcji cukierniczej

22 godziny

mgr inż. Bogumiła Kosut

Technologie produkcji cukierniczej
Wychowawca kursu

52 godziny
-

mgr inż. Violetta Kuklińska- Woźny

Razem: 136 godziny