

**PLAN ZAJĘĆ KURSOWYCH**

**Klasa: I cukiernik gr. I Termin trwania kursu: 11.03-12.04.2024 Dni wolne: wiosenna przerwa świąteczna: 27.03-02.04.2024)**

L.p.	poniedziałek 11.03	wtorek 12.03	środa 13.03	czwartek 14.03	piątek 15.03
1.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	---	Technologie ERZ
2.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie ERZ
3.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie ERZ
4.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie ERZ
5.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie MRN	
6.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie MRN	
7.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	Technologie MRN	Technologie MRN	
8.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA		Technologie MRN	
L.p.	poniedziałek 18.03	wtorek 19.03	środa 20.03	czwartek 21.03	piątek 22.03
1.	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie MRN	---	Technologie JTA
2.	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA
3.	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA
4.	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA
5.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	Technologie MRN	Technologie MRN	
6.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	Technologie MRN	Technologie MRN	
7.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	Technologie MRN	Technologie MRN	
8.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA		Technologie MRN	
L.p.	poniedziałek 25.03	wtorek 26.03	środa 27.03	czwartek 28.03	piątek 29.03
1.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA			
2.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA			
3.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA	<b>Wiosenna</b>	<b>Wiosenna</b>	<b>Wiosenna</b>
4.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA			
5.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	<b>Przerwa</b>	<b>Przerwa</b>	<b>Przerwa</b>
6.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA			
7.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	<b>Świąteczna</b>	<b>Świąteczna</b>	<b>Świąteczna</b>
8.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA			
L.p.	poniedziałek 01.04	wtorek 02.04	środa 03.04	czwartek 04.04	piątek 05.04
1.			Technologie MRN	---	Technologie ERZ
2.			Technologie MRN	Technologie ERZ	Technologie ERZ
3.	<b>Wiosenna</b>	<b>Wiosenna</b>	Technologie MRN	Technologie ERZ	Technologie ERZ
4.			Technologie MRN	Technologie ERZ	Technologie ERZ
5.	<b>Przerwa</b>	<b>Przerwa</b>	Technologie MRN	Technologie MRN	
6.			Technologie MRN	Technologie MRN	
7.	<b>Świąteczna</b>	<b>Świąteczna</b>	Technologie MRN	Technologie MRN	
8.				Technologie MRN	
L.p.	poniedziałek 08.04	wtorek 09.04	środa 10.04	czwartek 11.04	piątek 12.04
1.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	---	Technologie ERZ
2.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie ERZ
3.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie ERZ
4.	Wyposażenie MRN	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie ERZ
5.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie MRN	
6.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie MRN	
7.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA	Technologie MRN	Technologie MRN	
8.	<b>BHP TT</b>	Technologie JTA		Technologie MRN	

**Przedmioty:**

- |  |            |                 |   |
|--|------------|-----------------|---|
| <b>1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>     | <b>16h</b> | <b>4h/tyg.</b>  | <b>T. Towarzyński,</b>  |
| <b>2. Wyposażenie zakładów cukierniczych</b> | <b>28h</b> | <b>7h/tyg.</b>  | <b>M. Rajko-Nenow</b>   |
| <b>3. Technologie produkcji cukierniczej</b> | <b>92h</b> | <b>23h/tyg.</b> | <b>M. Rajko-Nenow 32h,</b><br><b>J. Towarzyńska 32h – opiekun,</b><br><b>E. Rzewuska 28h.</b> |