

PLAN ZAJĘĆ KURSOWYCH

Klasa: I cukiernik Termin trwania kursu: 25.11-20.12.2024

L.p.	Poniedziałek 25.11	wtorek 26.11	środa 27.11	czwartek 28.11	piątek 29.11
1.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie MRN
2.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie MRN
3.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie MRN
4.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie MRN
5.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie MRN
6.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie MRN
7.		Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie MRN	
8.				Technologie MRN	
9.					
L.p.	poniedziałek 02.12	wtorek 03.12	środa 04.12	czwartek 05.12	piątek 06.12
1.	BHP TT	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie ERZ
2.	BHP TT	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie ERZ
3.	BHP TT	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie ERZ
4.	BHP TT	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie ERZ
5.		Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie ERZ
6.		Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie ERZ
7.		Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie MRN	
8.				Technologie MRN	
9.					
L.p.	poniedziałek 09.12	wtorek 10.12	środa 11.12	czwartek 12.12	piątek 13.12
1.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie MRN
2.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie MRN
3.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie MRN
4.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie MRN
5.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie MRN
6.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie MRN
7.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie MRN	
8.				Technologie MRN	
9.					
L.p.	poniedziałek 16.12	wtorek 17.12	środa 18.12	czwartek 19.12	piątek 20.12
1.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie ERZ
2.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie JTA	Technologie ERZ
3.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie ERZ
4.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie ERZ
5.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie ERZ
6.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	BHP TT	Technologie ERZ
7.	Technologie JTA	Wyposażenie MRN	Technologie ERZ	Technologie MRN	
8.				Technologie MRN	
9.					

Przedmioty:

- | | | | |
|--|------------|-----------------|--|
| 1. Technologie produkcji cukierniczej | 92h | 23h/tyg. | M. Rajko-Nenow 20h
J. Towarzysta 32h -opiekun
E. Rzewuska 40h |
| 2. Bezpieczeństwo i higiena pracy | 16h | 4h/tyg. | T. Towarzysta |
| 3. Wyposażenie zakładów cukierniczych | 28h | 7h/tyg. | M. Rajko-Nenow |