

**PLAN ZAJĘĆ NA ROK SZKOLNY 2018/2019 –  
KVALIFIKACJA CUKIERNIK  
PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH TG.04 (751201)**

<b>PRZEDMIOT</b>	<b>NAUCZYCIEL</b>	<b>SALA</b>
TECHNIKA W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ	ZOFIA PIKULSKA - MATRYBA	38
TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ	ZOFIA PIKULSKA - MATRYBA	38
DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZA W PRZETWÓRSTWIE SPOŻYWCZYM	JANINA ŚWIĘCIŃSKA	110
JĘZYK OBCY W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ	ANNA WIDELSKA	112
GOSPODARKA MAGAZYNOWA W ZAKŁADZIE CUKIERNICZYM	ZOFIA PIKULSKA - MATRYBA	38
PROCESY PRODUKCJI WYROBÓW CUKIERNICZYCH	ELŻBIETA WIŚNICKA SABINA BENICKA	40

**ZJAZD I. 15.09-16.09.2018 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	1-2	Technika w produkcji cukierniczej	1-2
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	3-4	Technika w produkcji cukierniczej	3-4
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	5-6	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	1-2
13.00 – 14.30	Technologie produkcji cukierniczej	1-2	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	3-4
14.35 – 16.05	Technologie produkcji cukierniczej	3-4	Język obcy w produkcji cukierniczej	1-2

**ZJAZD II. 29-30.09.2018r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Technika w produkcji cukierniczej	5-6	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	1-2
9.35 - 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	7-8	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	3-4
11.10 – 12.40	Technika w produkcji cukierniczej	9-10	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	5-6
13.00 – 14.30	Technologie produkcji cukierniczej	5-6	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	7-8
14.35 – 16.05	Technologie produkcji cukierniczej	7-8	Technologie produkcji cukierniczej	9-10
16.10-17.40			Technologie produkcji cukierniczej	11-12

**ZJAZD III. 06-07.10.2018 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	7-8	Technologie produkcji cukierniczej	13-14
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	9-10	Technologie produkcji cukierniczej	15-16
11.10 – 12.40	Technika w produkcji cukierniczej	9-10	Technologie produkcji cukierniczej	17-18
13.00 – 14.30	Technika w produkcji cukierniczej	11-12	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	11-12
14.35 – 16.05	Technika w produkcji cukierniczej	13-14	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	13-14
16.10-17.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	9-10	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	15-16

**ZJAZD IV. 27-28.10.2018r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Technika w produkcji cukierniczej	15-16	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	11-12
9.35 - 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	17-18	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	13-14
11.10 – 12.40	Technika w produkcji cukierniczej	19-20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	15-16
13.00 – 14.30	Technika w produkcji cukierniczej	21-22	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	17-18
14.35 – 16.05	Technika w produkcji cukierniczej	23-24	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	19-20

**ZJAZD V. 17-18.11.2018 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	19-20	Technologie produkcji cukierniczej	19-20
9.35 - 11.05	Technologie produkcji cukierniczej	21-22	Technologie produkcji cukierniczej	21-22
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	21-22	Technologie produkcji cukierniczej	23-24
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	23-24	Technologie produkcji cukierniczej	25-26
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	25-26	Technologie produkcji cukierniczej	27-28
16.10-17.40				

**ZJAZD VI. 24-25.11.2018 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	27-28	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	17-18
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	29-30	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	19-20
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	31-32	Technika w produkcji cukierniczej	25-26
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	33-34	Technika w produkcji cukierniczej	27-28
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	35-36	Technika w produkcji cukierniczej	29-30

**ZJAZD VII. 1-2.12.2018**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	29-30	Technika w produkcji cukierniczej	31-32
9.35 - 11.05	Technologie produkcji cukierniczej	31-32	Technika w produkcji cukierniczej	33-34
11.10 – 12.40	Działalność gospodarza w przetwórstwie spożywczym	5-6	Technika w produkcji cukierniczej	35-36
13.00 – 14.30	Działalność gospodarza w przetwórstwie spożywczym	7-8	Technika w produkcji cukierniczej	37-38
14.35 – 16.05	Działalność gospodarza w przetwórstwie spoż.	9-10	Technika w produkcji cukierniczej	39-40

**ZJAZD VIII. 15-16.12.2018 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Technika w produkcji cukierniczej	41-42	Technologie produkcji cukierniczej	33-34
9.35 - 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	43-44	Technologie produkcji cukierniczej	35-36
11.10 – 12.40	Technika w produkcji cukierniczej	45-46	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	37-38
13.00 – 14.30	Technika w produkcji cukierniczej	47-48	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	39-40
14.35 – 16.05	Technika w produkcji cukierniczej	49-50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	41-42

**ZJAZD X. 12-13.01.2019r**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	37-38	Technika w produkcji cukierniczej	51-52
9.35 - 11.05	Technologie produkcji cukierniczej	39-40	Technika w produkcji cukierniczej	53-54
11.10 – 12.40	Technologie produkcji cukierniczej	41-42	Technika w produkcji cukierniczej	55-56
13.00 – 14.30	Technologie produkcji cukierniczej	43-44	Technika w produkcji cukierniczej	57-58
14.35 – 16.05	Technologie produkcji cukierniczej	45-46	Technika w produkcji cukierniczej	59-60

**ZJAZD IX. 19-20.01.2019 r**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Technika w produkcji cukierniczej	61-62	Technologie produkcji cukierniczej	49-50
9.35 - 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	63-64	Technologie produkcji cukierniczej	51-52
11.10 – 12.40	Technika w produkcji cukierniczej	65-66	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	43-44
13.00 – 14.30	Technika w produkcji cukierniczej	67-68	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	45-46
14.35 – 16.05	Technologie produkcji cukierniczej	47-48	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	47-48

**ZJAZD XI. 26-27.01.2019 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	49-50	Technologie produkcji cukierniczej	53-54
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	51-52	Technologie produkcji cukierniczej	55-56
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	53-54	Technologie produkcji cukierniczej	57-58
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	55-56	Technologie produkcji cukierniczej	59-60
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	57-58	Technologie produkcji cukierniczej	61-62

**ZJAZD XII.16-17.02.2019 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	59-60	Język obcy w produkcji cukierniczej	3-4
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	61-62	Język obcy w produkcji cukierniczej	5-6
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	63-64	Technologie produkcji cukierniczej	63-64
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	65-66	Technologie produkcji cukierniczej	65-66
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	67-68	Technologie produkcji cukierniczej	67-68
16.10-17.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	69-70		

**ZJAZD XIII. 23-24.02.2019 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	71-72	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	79-80
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	73-74	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	81-82
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	75-76	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	83-84
13.00 – 14.30	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	77-78	Język obcy w produkcji cukierniczej	7-8
14.35 – 16.05	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	17-18	Język obcy w produkcji cukierniczej	9-10

**ZJAZD XIV. 02-03.03.2019 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	85-86	Technologie produkcji cukierniczej	69-70
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	87-88	Technologie produkcji cukierniczej	71-72
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	89-90	Technologie produkcji cukierniczej	73-74
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	91-92	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	11-12
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	93-94	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	13-14
16.10-17.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	95-96		

**ZJAZD XV. 16-17.03.2019 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	97-98	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	109-110
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	99-100	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	111-112
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	101-102	Język obcy w produkcji cukierniczej	11-12
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	103-104	Język obcy w produkcji cukierniczej	13-14
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	105-106	Język obcy w produkcji cukierniczej	15-16
16.10-17.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	107-108		

**ZJAZD XVI. 30-31.03.2019 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>	<b>Numer zajęć</b>	<b>Niedziela</b>	<b>Numer zajęć</b>
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	113-114	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	119-120
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	115-116	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	121-122
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	117-118	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	123-124
13.00 – 14.30	Technologie produkcji cukierniczej	75-76	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	125-126
14.35 – 16.05	Technologie produkcji cukierniczej	77-78	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	127-128
16.10-17.40	Technologie produkcji cukierniczej	79-80	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	129-130



**ZJAZD XVII. 06-07.04.2019 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>		<b>Niedziela</b>	
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	131-132	Technologie produkcji cukierniczej	81-82
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	133-134	Technologie produkcji cukierniczej	83-84
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	135-136	Technologie produkcji cukierniczej	85-86
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	137-138	Technologie produkcji cukierniczej	87-88
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	139-140	Technologie produkcji cukierniczej	89-90
16.10-17.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	141-142	Technologie produkcji cukierniczej	91-92

**ZJAZD XVIII. 26-28.04.2019 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>		<b>Niedziela</b>	
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	143-144	Działalność gospodarza w przetwórstwie spożywczym	19-20
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	145-146	Działalność gospodarza w przetwórstwie spożywczym	21
			Język obcy w produkcji cukierniczej	17
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	147-148	Język obcy w produkcji cukierniczej	18-19
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	149-150	Język obcy w produkcji cukierniczej	20-21
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	151-152	Technologie produkcji cukierniczej	83-94
16.10-17.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	153-154	Technologie produkcji cukierniczej	95-96

**ZJAZD XIX. 10-12.05.2019 r.**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>		<b>Niedziela</b>	
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	155-156	Technologie produkcji cukierniczej	97-98
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	157-158	Technologie produkcji cukierniczej	99-100
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	159-160	Technologie produkcji cukierniczej	101-102
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	161-162	Technologie produkcji cukierniczej	103-104
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	163-164	Technologie produkcji cukierniczej	105-106
16.10-17.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	165-166	Technologie produkcji cukierniczej	107-108

**ZJAZD XX 24-26.05.2019**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>		<b>Niedziela</b>	
8.00 – 9.30	Technologie produkcji cuk	109-110	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	177-178
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	167-168	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	179-180
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	169-170	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	181-182
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	171-172	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	183-184
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	173-174	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	185-186
16.10-17.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	175-176	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	187-188

**ZJAZD XIX 07-09.06.2019**

<b>Godzina</b>	<b>Sobota</b>		<b>Niedziela</b>	
8.00 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	189-190		
9.35 - 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	191-192		
11.10 – 12.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	193-194		
13.00 – 14.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	195-196		
14.35 – 16.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	197-198		
16.10-17.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	199-200		