

ZJAZD I. 15.09-16.09.2018 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Działalność gospodarcza w gastronomii.7-8 (J. Świącińska) Sala 110	Język angielski.5-6 (A.Widelska)
9.35 - 11.05	Działalność gospodarcza w gastronomii.9-10 (J. Świącińska) Sala 110	Język angielski.7-8(A.Widelska)
11.10 – 12.40	Wyposażenie. 1-2. (A.Wiórkowska) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 1-2(J.Nafalska/E.Wiśnicka) Sala 40
13.00 – 14.30	Wyposażenie. 3-4. (A.Wiórkowska) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 3-4(J.Nafalska/E.Wiśnicka) Sala 40
14.35 – 16.05	Wyposażenie. 5-6. (A.Wiórkowska) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 5-6(J.Nafalska/E.Wiśnicka) Sala 40
16.10-17.40		Gastronomia w praktyce. 7-8(J.Nafalska/E.Wiśnicka) Sala 40

ZJAZD II. 29-30.09.2018r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Technologia gastronomiczna 1-2 (J.Nafalska) Sala 40	Język angielski.9-10 (A.Widelska)
9.35 - 11.05	Technologia gastronomiczna 3-4 (J.Nafalska) Sala 40	Język angielski.11-12(A.Widelska)
11.10 – 12.40	Gastronomia w praktyce. 9-10J.Nafalska/E.Wiśnicka) Sala 40	Procesy Technologiczne. 1-2 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
13.00 – 14.30	Gastronomia w praktyce. 11-12(J.Nafalska/E.Wiśnicka) Sala 40	Procesy Technologiczne. 3- 4(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
14.35 – 16.05	Gastronomia w praktyce. 13-14(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Procesy Technologiczne. 5- 6(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
16.10-17.40	Gastronomia w praktyce. 15-16(J.Nafalska/E.Wiśnicka) Sala 40	

ZJAZD III. 06-07.10.2018 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Wyposażenie i zasady bezp. 7-8 (A.Wiórkowska) sala 40	Język angielski.11-12 (A.Widelska)
9.35 - 11.05	Wyposażenie i zasady bezp.9-10 (A.Wiórkowska) sala nr 40	Język angielski.13-14 (A.Widelska)
11.10 – 12.40	Wyposażenie 11-12 (A.Wiórkowska)	Procesy Technologiczne. 7-8(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
13.00 – 14.30	Technologia gastronomiczna 5-6 (J.Nafalska) Sala 40	Procesy Technologiczne. 9-10(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
14.35 – 16.05	Technologia gastronomiczna 7-8(J.Nafalska) Sala 40	Procesy Technologiczne. 11-12 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
16.10-17.40	Technologia gastronomiczna 9-10 (J.Nafalska) Sala 40	Procesy Technologiczne. 13-14 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40

ZJAZD IV. 27-28.10.2018r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Technologia gastronomiczna 11-12 (J.Nafalska) Sala 40	Działalność gospodarcza w gastronomii.11-12 (J. Świącińska) Sala 110
9.35 - 11.05	Technologia gastronomiczna 13-14 (J.Nafalska) Sala 40	Działalność gospodarcza w gastronomii.13-14 (J. Świącińska) Sala 110
11.10 – 12.40	Gastronomia w praktyce. 17-18(J.Nafalska/E. Wiśnicka)	Język angielski.15-16 (A.Widelska)
13.00 – 14.30	Gastronomia w praktyce. 19-20(J.Nafalska/E. Wiśnicka)	Język angielski.17-18 (A.Widelska)
14.35 – 16.05	Gastronomia w praktyce. 21-22(J.Nafalska/E. Wiśnicka)	Język angielski.19-20 (A.Widelska)
16.10-17.40	Gastronomia w praktyce. 23-24(J.Nafalska/E. Wiśnicka)	

ZJAZD V. 17-18.11.2018 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Wyposażenie 13-14 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 15-16 (J.Nafalska) Sala 40
9.35 - 11.05	Wyposażenie 15-16 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 17-18 (J.Nafalska) Sala 40
11.10 – 12.40	Procesy Technologiczne. 15-16(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 25-26(J.Nafalska/E. Wiśnicka)
13.00 – 14.30	Procesy Technologiczne. 17-18 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 27-28(J.Nafalska/E. Wiśnicka)
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 19-20 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 29-30(J.Nafalska/E. Wiśnicka)
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 21-22 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 31-32(J.Nafalska/E. Wiśnicka)
16.10-17.40		Gastronomia w praktyce. 33-34(J.Nafalska/E. Wiśnicka) Sala 40

ZJAZD VI. 24-25.11.2018 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Wyposażenie 17-18 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 19-20 (J.Nafalska) Sala 40
9.35 - 11.05	Wyposażenie 19-20 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 21-22 (J.Nafalska) Sala 40
11.10 – 12.40	Procesy Technologiczne. 23-24(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 35-36(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
13.00 – 14.30	Procesy Technologiczne. 25-26 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 37-38(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 27-28 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 39-40(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
16.10-17.40	Procesy Technologiczne. 29-30 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 41-42(J.Nafalska/E.Wiśnicka)

ZJAZD VII. 1-2.12.2018

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Wyposażenie 21-22 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 23-24 (J.Nafalska) Sala 40
9.35 - 11.00	Wyposażenie 23-24 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 25-26 (J.Nafalska) Sala 40
11.10 – 12.40	Wyposażenie 25-26 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 27-28 (J.Nafalska) Sala 40
13.00 – 14.30	Procesy Technologiczne. 31-32 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 43-44(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 33-34 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 45-46(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
16.10-17.40	Procesy Technologiczne. 35-36 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 47-48(J.Nafalska/E.Wiśnicka)

ZJAZD VIII. 15-16.12.2018 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Wyposażenie 27-28 (A.Wiórkowska) Sala 40	Język angielski.21-22(A.Widelska)
9.35 - 11.05	Wyposażenie 29-30 (A.Wiórkowska) Sala 40	Język angielski.23-24 (A.Widelska)
11.10 – 12.40	Procesy Technologiczne. 37-38 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Język angielski.25-26 (A.Widelska)
13.00 – 14.30	Procesy Technologiczne. 39-40(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 29- 30(J.Nafalska) Sala 40
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 41-42 (A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 31- 32(J.Nafalska) Sala 40
16.10-17.40	Procesy Technologiczne. 43-44(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 33- 34(J.Nafalska) Sala 40

ZJAZD X. 12-13.01.2019r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Technologia gastronomiczna 35-36(J.Nafalska) Sala 40	Język angielski.27-28 (A.Widelska)
9.35 - 11.05	Technologia gastronomiczna 37-38(J.Nafalska) Sala 40	Język angielski.29-30 (A.Widelska)
11.10 – 12.40	Technologia gastronomiczna 39-40(J.Nafalska) Sala 40	Procesy Technologiczne. 45-46(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
13.00 – 14.30	Gastronomia w praktyce. 55-56(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Procesy Technologiczne. 47-48(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
14.35 – 16.05	Gastronomia w praktyce. 57-58(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Procesy Technologiczne. 49-50(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
16.10-17.40	Gastronomia w praktyce. 59-60(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Procesy Technologiczne. 51-52(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40

ZJAZD IX. 19-20.01.2019 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Działalność gospodarcza w gastronomii.15-16 (J. Świącińska) Sala 110	Wyposażenie 31-32 (A.Wiórkowska) Sala 40
9.35 - 11.05	Działalność gospodarcza w gastronomii.17-18 (J. Świącińska) Sala 110	Wyposażenie 33-34 (A.Wiórkowska) Sala 40
11.10 – 12.40	Działalność gospodarcza w gastronomii.19-20 (J. Świącińska) Sala 110	Działalność gospodarcza w gastronomii.21-22 (J. Świącińska) Sala 110
13.00 – 14.30	Gastronomia w praktyce. 49-50(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Działalność gospodarcza w gastronomii.23-24 (J. Świącińska) Sala 110
14.35 – 16.05	Gastronomia w praktyce. 51-52(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Działalność gospodarcza w gastronomii.25-26 (J. Świącińska) Sala 110
16.10-17.40	Gastronomia w praktyce. 53-54(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Działalność gospodarcza w gastronomii.27-28 (J. Świącińska) Sala 110

ZJAZD XI. 26-27.01.2019 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 2

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Wyposażenie 35-36 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 47-48(J.Nafalska) Sala 40
9.35 - 11.05	Wyposażenie 37-38 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 49-50(J.Nafalska) Sala 40
11.10 – 12.40	Wyposażenie 39-40 (A.Wiórkowska) Sala 40	Procesy Technologiczne. 53-54(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
13.00 – 14.30	Technologia gastronomiczna 41-42(J.Nafalska) Sala 40	Procesy Technologiczne. 55-56(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
14.35 – 16.05	Technologia gastronomiczna 43-44(J.Nafalska) Sala 40	Procesy Technologiczne. 57-58(A.Wiórkowska/P.Mazurek)

		Sala 40
16.10-17.40	Technologia gastronomiczna 45-46(J.Nafalska) Sala 40	Procesy Technologiczne. 59-60(A.Wiorkowska/P.Mazurek) Sala 40

ZJAZD XII.16-17.02.2019 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 3

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Procesy Technologiczne. 61-62(A.Wiorkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 51-52(J.Nafalska) Sala 40
9.35 - 11.05	Procesy Technologiczne. 63-64(A.Wiorkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 53-54(J.Nafalska) Sala 40
11.10 – 12.40	Procesy Technologiczne. 65-66(A.Wiorkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 55-56(J.Nafalska) Sala 40
13.00 – 14.30	Procesy Technologiczne. 67-68(A.Wiorkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 57-58(J.Nafalska) Sala 40
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 69-70(A.Wiorkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 59-60(J.Nafalska) Sala 40
16.10-17.40	Wyposażenie 41-42 (A.Wiorkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 61-62(J.Nafalska) Sala 40

ZJAZD XIII. 23-24.02.2019 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 3

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Technologia gastronomiczna 63-64(J.Nafalska) Sala 40	Działalność gospodarcza w gastronomii.29-30 (J. Świącińska) Sala 110
9.35 - 11.05	Technologia gastronomiczna 65-66(J.Nafalska) Sala 40	Działalność gospodarcza w gastronomii.31-32 (J. Świącińska) Sala 110
11.10 – 12.40	Technologia gastronomiczna 67-68(J.Nafalska) Sala 40	Procesy Technologiczne. 71-72(A.Wiorkowska/P.Mazurek) Sala 40

13.00 – 14.30	Gastronomia w praktyce. 61-62(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Procesy Technologiczne. 73-74(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
14.35 – 16.05	Gastronomia w praktyce. 63-64(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Procesy Technologiczne. 75-76(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40
16.10-17.40	Gastronomia w praktyce. 65-66(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Procesy Technologiczne. 77-78(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40

ZJAZD XIV. 02-03.03.2019 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 3

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Wyposażenie 43-44 (A.Wiórkowska) Sala 40	Działalność gospodarcza w gastronomii.33-34 (J. Świącińska) Sala 110
9.35 - 11.05	Wyposażenie 45-46 (A.Wiórkowska) Sala 40	Działalność gospodarcza w gastronomii.35-36 (J. Świącińska) Sala 110
11.10 – 12.40	Procesy Technologiczne. 77-78(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 69-70(J.Nafalska) Sala 40
13.00 – 14.30	Procesy Technologiczne. 79-80(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 71-72(J.Nafalska) Sala 40
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 81-82(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 73-74(J.Nafalska) Sala 40
16.10-17.40	Procesy Technologiczne. 83-84(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 75-76(J.Nafalska) Sala 40

ZJAZD XV. 16-17.03.2019 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 3

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Działalność gospodarcza w gastronomii.37-38 (J. Świącińska) Sala 110	Język angielski.31-32(A.Widelska)
9.35-11.05	Działalność gospodarcza w gastronomii.39-40 (J. Świącińska) Sala 110	Język angielski.33-34 (A.Widelska)
11.10 – 12.40	Procesy Technologiczne. 85-86(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 67-68(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
13.00 – 14.30	Procesy Technologiczne. 87-88(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 69-70(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 89-90(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 71-72(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
16.10-17.40	Procesy Technologiczne. 91-92(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 73-74(J.Nafalska/E.Wiśnicka)

ZJAZD XVI. 30-31.03.2019 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 3

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Wyposażenie 47-48 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 77-78(J.Nafalska) Sala 40
9.35 - 11.05	Wyposażenie 49-50 (A.Wiórkowska) Sala 40	Technologia gastronomiczna 79-80 (J.Nafalska) Sala 40
11.10 – 12.40	Procesy Technologiczne. 93-94(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 81-82(J.Nafalska) Sala 40
13.00 – 14.30	Procesy Technologiczne. 95-96(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 75-76(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 97-98(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 77-78(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
16.10-17.40	Procesy Technologiczne. 99-100(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Gastronomia w praktyce. 79-80(J.Nafalska/E.Wiśnicka)

ZJAZD XVII. 06-07.04.2019 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 3

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Technologia gastronomiczna 83-84(J.Nafalska) Sala 40	Język angielski.35-36 (A.Widelska)
9.35 - 11.05	Technologia gastronomiczna 85-86(J.Nafalska) Sala 40	Język angielski.37-38 (A.Widelska)
11.10 – 12.40	Procesy Technologiczne. 101-102(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Język angielski.39-40 (A.Widelska)
13.00 – 14.30	Procesy Technologiczne. 103-104(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 87-88(J.Nafalska) Sala 40
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 105-106(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 89-90(J.Nafalska) Sala 40
16.10-17.40	Procesy Technologiczne.	Technologia gastronomiczna

	107-108(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	91-92(J.Nafalska) Sala 40
--	--	---------------------------

ZJAZD XVIII. 26-28.04.2019 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 3

Godzina	Piątek
13.00 – 14.30	Technologia gastronomiczna 93-94(J.Nafalska) Sala 40
14.35 - 16.05	Technologia gastronomiczna 95-96(J.Nafalska) Sala 40
16.10 – 17.40	Technologia gastronomiczna 97-98(J.Nafalska) Sala 40
17.45-19.15	Technologia gastronomiczna 99-100(J.Nafalska) Sala 40

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Procesy Technologiczne. 109-110(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 101-102(J.Nafalska) Sala 40
9.35 - 11.05	Procesy Technologiczne. 111-112(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 103-104(J.Nafalska) Sala 40
11.10 – 12.40	Procesy Technologiczne. 113-114(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 105-106(J.Nafalska) Sala 40
13.00 – 14.30	Procesy Technologiczne. 115-116(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 107-108(J.Nafalska) Sala 40
14.35 – 16.05	Procesy Technologiczne. 117-118(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 109-110(J.Nafalska) Sala 40
16.10-17.40	Procesy Technologiczne. 119-120(A.Wiórkowska/P.Mazurek) Sala 40	Technologia gastronomiczna 111-112(J.Nafalska) Sala 40

ZJAZD XIX. 10-12.05.2019 r.

Kwalifikacja: Kucharz T6 sem. 3

Godzina	Piątek
13.00 – 14.30	Gastronomia w praktyce. 81-82(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
14.35 - 16.05	Gastronomia w praktyce. 83-84(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
16.10 – 17.40	Gastronomia w praktyce. 85-86(J.Nafalska/E.Wiśnicka)
17.45-19.15	Gastronomia w praktyce. 87-88(J.Nafalska/E.Wiśnicka) Sala 40

Godzina	Sobota	Niedziela
8.00 – 9.30	Gastronomia w praktyce. 89-90(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Technologia gastronomiczna 113-114(J.Nafalska) Sala 40
9.35 - 11.05	Gastronomia w praktyce. 91-92(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Technologia gastronomiczna 115-116(J.Nafalska) Sala 40
11.10 – 12.40	Gastronomia w praktyce. 93-94(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Technologia gastronomiczna 117-118(J.Nafalska) Sala 40
13.00 – 14.30	Gastronomia w praktyce. 95-96(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Technologia gastronomiczna 119-120(J.Nafalska) Sala 40
14.35 – 16.05	Gastronomia w praktyce. 97-98(J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Technologia gastronomiczna 121-122(J.Nafalska) Sala 40
16.10-17.40	Gastronomia w praktyce. 99-100 (J.Nafalska/E.Wiśnicka)	Technologia gastronomiczna 123-125(J.Nafalska) Sala 40

