

PLAN ZAJĘĆ

13.09 – 14.09 – 15.09 – 16.09.2018

T.4 PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH				
C Z W A R T E K	15.00 – 15.45			
	15.45 – 16.30			
	16.35 – 17.20			
	17.20 – 18.05			
	18.10 – 18.55			
	18.55 – 19.40			
	19.40 – 20.25			
P I A T E K	15.00 – 15.45	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
S O B O T A	8.00 – 8.45	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	8.45 – 9.30	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	9.35 – 10.20	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	10.20 – 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	11,20 – 12.05	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	12.05 – 12.50	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	12.55 – 13.40	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	13.40 – 14.25	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	14.30 – 15.15	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	15.15 – 16.00	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
N I E D Z I E L A	8.00 – 8.45			
	8.45 – 9.30			
	9.35 – 10.20			
	10.20 – 11.05			
	11,20 – 12.05			
	12.05 – 12.50			
	12.55 – 13.40			
	13.40 – 14.25			
	14.30 – 15.15			
	15.15 – 16.00			
OPIEKUN	mgr inż. Ewa Lubarska			

PLAN ZAJĘĆ

27.09 – 28.09 – 29.09 – 30.09.2018

T.4 PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH				
C Z W A R T E K	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
P I A T E K	15.00 – 15.45	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	15.45 – 16.30	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	16.35 – 17.20	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
S O B O T A	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	15.15 – 16.00			
N I E D Z I E L A	8.00 – 8.45			
	8.45 – 9.30			
	9.35 – 10.20			
	10.20 – 11.05			
	11,20 – 12.05			
	12.05 – 12.50			
	12.55 – 13.40			
	13.40 – 14.25			
	14.30 – 15.15			
	15.15 – 16.00			
OPIEKUN	mgr inż. Ewa Lubarska			

PLAN ZAJĘĆ

04.10 – 05.10 – 16.10 – 07.10.2018

T.4 PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH				
C Z W A R T E K	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
P I A T E K	15.00 – 15.45	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	15.45 – 16.30	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	16.35 – 17.20	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
S O B O T A	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	15.15 – 16.00			
N I E D Z I E L A	8.00 – 8.45			
	8.45 – 9.30			
	9.35 – 10.20			
	10.20 – 11.05			
	11,20 – 12.05			
	12.05 – 12.50			
	12.55 – 13.40			
	13.40 – 14.25			
	14.30 – 15.15			
	15.15 – 16.00			
	OPIEKUN	mgr inż. Ewa Lubarska		

PLAN ZAJĘĆ

25.10 – 26.10 – 27.10 – 28.10.2018

T.4 PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH				
C Z W A R T E K	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
P I A T E K	15.00 – 15.45	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
	18.10 – 18.55	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	18.55 – 19.40	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	19.40 – 20.25	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
S O B O T A	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	15.15 – 16.00			
N I E D Z I E L A	8.00 – 8.45			
	8.45 – 9.30			
	9.35 – 10.20			
	10.20 – 11.05			
	11,20 – 12.05			
	12.05 – 12.50			
	12.55 – 13.40			
	13.40 – 14.25			
	14.30 – 15.15			
	15.15 – 16.00			
OPIEKUN	mgr inż. Ewa Lubarska			

PLAN ZAJĘĆ

08.11 – 09.11 – 10.11.2018

T.4 PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH				
C Z W A R T E K	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
P I A T E K	15.00 – 15.45	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
	17.20 – 18.05	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	18.10 – 18.55	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	18.55 – 19.40	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	19.40 – 20.25	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
S O B O T A	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	15.15 – 16.00			
N I E D Z I E L A	8.00 – 8.45			
	8.45 – 9.30			
	9.35 – 10.20			
	10.20 – 11.05			
	11,20 – 12.05			
	12.05 – 12.50			
	12.55 – 13.40			
	13.40 – 14.25			
	14.30 – 15.15			
	15.15 – 16.00			
	OPIEKUN	mgr inż. Ewa Lubarska		

PLAN ZAJĘĆ

22.11 – 23.11 – 24.11 – 25.11.2018

T.4 PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH				
C Z W A R T E K	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
P I A T E K	15.00 – 15.45	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	15.45 – 16.30	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	16.35 – 17.20	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	BCh	ZSBIKU
S O B O T A	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	11.20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ	CKP
	15.15 – 16.00			
N I E D Z I E L A	8.00 – 8.45			
	8.45 – 9.30			
	9.35 – 10.20			
	10.20 – 11.05			
	11.20 – 12.05			
	12.05 – 12.50			
	12.55 – 13.40			
	13.40 – 14.25			
	14.30 – 15.15			
	15.15 – 16.00			
	OPIEKUN	mgr inż. Ewa Lubarska		

PLAN ZAJĘĆ

29.11 – 30.11 – 01.12 – 02.12.2018

T.4 PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH				
C Z W A R T E K	15.00 – 15.45			
	15.45 – 16.30			
	16.35 – 17.20			
	17.20 – 18.05			
	18.10 – 18.55			
	18.55 – 19.40			
	19.40 – 20.25			
P I A T E K	15.00 – 15.45	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	18.10 – 18.55	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	18.55 – 19.40	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
	19.40 – 20.25	Podstawy działalności gospodarczej	UB	ZSBIKU
S O B O T A	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	9.35 – 10.20	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	10.20 – 11.05	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	11,20 – 12.05	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	12.05 – 12.50	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	12.55 – 13.40	Technologie produkcji cukierniczej	BCH	ZSBIKU
	13.40 – 14.25	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	14.30 – 15.15	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	15.15 – 16.00	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
	16.05 – 16.50	Technika w produkcji cukierniczej	EL	ZSBIKU
N I E D Z I E L A	8.00 – 8.45			
	8.45 – 9.30			
	9.35 – 10.20			
	10.20 – 11.05			
	11,20 – 12.05			
	12.05 – 12.50			
	12.55 – 13.40			
	13.40 – 14.25			
	14.30 – 15.15			
	15.15 – 16.00			
	OPIEKUN	mgr inż. Ewa Lubarska		