

PLAN ZAJĘĆ - 1
6.02 – 9.02.2020 r.

TG.04 produkcja wyrobów cukierniczych			
KKZ	Zajęcia odbywają się w Pracowniach Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Szczecińskiej 60		
	OPIEKUN Grażyna Włoch		
CZWARTEK	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15:45 - 16:30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	16:35 - 17:20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17:20 - 18:05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18:10 - 18:55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15.00 – 15.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15:45 - 16:30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16:35 - 17:20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17:20 - 18:05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18:10 - 18:55	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11.20 - 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00		
NIEDZIELA	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11.20 = 12.05		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		

PLAN ZAJĘĆ - 2
13.02 – 16.02.2020 r.

TG.04 produkcja wyrobów cukierniczych			
KKZ	Zajęcia odbywają się w Pracowniach Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Szczecińskiej 60		
	OPIEKUN Grażyna Włoch		
CZWARTEK	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15:45 - 16:30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	16:35 - 17:20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17:20 - 18:05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18:10 - 18:55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15.00 – 15.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15:45 - 16:30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16:35 - 17:20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17:20 - 18:05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18:10 - 18:55	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11.20 - 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00		
NIEDZIELA	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11.20 = 12.05		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		

PLAN ZAJĘĆ - 3
27.02 – 1.03.2020 r.

KKZ			
TG.04 produkcja wyrobów cukierniczych			
	OPIEKUN Grażyna Włoch	Zajęcia odbywają się w Pracowniach Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Szczecińskiej 60	
CZWARTEK	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15:45 - 16:30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	16:35 - 17:20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17:20 - 18:05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18:10 - 18:55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15.00 – 15.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15:45 - 16:30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16:35 - 17:20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17:20 - 18:05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18:10 - 18:55	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11.20 - 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00		
NIEDZIELA	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11.20 = 12.05		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		

PLAN ZAJĘĆ - 4
12.03 – 15.03.2020 r.

TG.04 produkcja wyrobów cukierniczych			
KKZ	Zajęcia odbywają się w Pracowniach Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Szczecińskiej 60		
	OPIEKUN Grażyna Włoch		
CZWARTEK	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15:45 - 16:30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	16:35 - 17:20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17:20 - 18:05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18:10 - 18:55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15.00 – 15.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15:45 - 16:30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16:35 - 17:20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17:20 - 18:05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18:10 - 18:55	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11.20 - 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00		
NIEDZIELA	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11.20 = 12.05		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		

PLAN ZAJĘĆ - 5
19.03 – 22.03.2020 r.

TG.04 produkcja wyrobów cukierniczych			
KKZ	Zajęcia odbywają się w Pracowniach Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Szczecińskiej 60		
	OPIEKUN Grażyna Włoch		
CZWARTEK	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15:45 - 16:30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	16:35 - 17:20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17:20 - 18:05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18:10 - 18:55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15.00 – 15.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15:45 - 16:30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16:35 - 17:20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17:20 - 18:05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18:10 - 18:55	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11.20 - 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00		
NIEDZIELA	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11.20 = 12.05		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		

PLAN ZAJĘĆ - 6
2.04 – 4.04.2020 r.

KKZ	TG.04 produkcja wyrobów cukierniczych		
	OPIEKUN Grażyna Włoch	Zajęcia odbywają się w Pracowniach Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Szczecińskiej 60	
CZWARTEK	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15:45 - 16:30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	16:35 - 17:20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17:20 - 18:05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18:10 - 18:55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15.00 – 15.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15:45 - 16:30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16:35 - 17:20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17:20 - 18:05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18:10 - 18:55	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11.20 - 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00		
NIEDZIELA	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	9.35 – 10.20	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	10.20 – 11.05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	11.20 = 12.05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	12.55 – 13.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		

PLAN ZAJĘĆ - 7
16.04 – 19.04.2020 r.

TG.04 produkcja wyrobów cukierniczych			
KKZ	Zajęcia odbywają się w Pracowniach Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Szczecińskiej 60		
	OPIEKUN Grażyna Włoch		
CZWARTEK	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15:45 - 16:30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	16:35 - 17:20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17:20 - 18:05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18:10 - 18:55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15.00 – 15.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15:45 - 16:30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16:35 - 17:20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17:20 - 18:05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18:10 - 18:55	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11.20 - 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00		
NIEDZIELA	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11.20 = 12.05		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		

PLAN ZAJĘĆ - 8
7.05 – 10.05.2020 r.

TG.04 produkcja wyrobów cukierniczych			
KKZ			
	OPIEKUN Grażyna Włoch	Zajęcia odbywają się w Pracowniach Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Szczecińskiej 60	
CZWARTEK	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15:45 - 16:30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	16:35 - 17:20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17:20 - 18:05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18:10 - 18:55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15.00 – 15.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15:45 - 16:30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16:35 - 17:20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17:20 - 18:05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18:10 - 18:55	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11.20 - 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00		
NIEDZIELA	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	9.35 – 10.20	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	10.20 – 11.05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	11.20 = 12.05	Język angielski zawodowy	DK
	12.55 – 13.40	Język angielski zawodowy	DK
	13.40 – 14.25	Język angielski zawodowy	DK
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		

PLAN ZAJĘĆ - 9
21.05 – 24.05.2020 r.

TG.04 produkcja wyrobów cukierniczych			
KKZ	Zajęcia odbywają się w Pracowniach Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Szczecińskiej 60		
	OPIEKUN Grażyna Włoch		
CZWARTEK	15.00 – 15.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15:45 - 16:30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	16:35 - 17:20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17:20 - 18:05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18:10 - 18:55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15.00 – 15.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15:45 - 16:30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16:35 - 17:20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17:20 - 18:05	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18:10 - 18:55	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	8.45 – 9.30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	9.35 – 10.20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	10.20 – 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	11.20 - 12.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	12.55 – 13.40	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	13.40 – 14.25	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	14.30 – 15.15	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.15 – 16.00	Technika w produkcji cukierniczej	AG
NIEDZIELA	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	9.35 – 10.20	Technologie produkcji cukierniczej	AG
	10.20 – 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	11.20 = 12.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	12.55 – 13.40	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	13.40 – 14.25	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		

PLAN ZAJĘĆ - 10**4.06 – 7.06.2020 r.**

TG.04 produkcja wyrobów cukierniczych

OPIEKUN Grażyna Włoch	Zajęcia odbywają się w Pracowniach Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Szczecińskiej 60	
15.00 – 15.45	Język angielski zawodowy	DK
15:45 - 16:30	Język angielski zawodowy	DK
16:35 - 17:20	Język angielski zawodowy	DK
17:20 - 18:05	Język angielski zawodowy	DK
18:10 - 18:55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
15.00 – 15.45	Język angielski zawodowy	DK
15:45 - 16:30	Język angielski zawodowy	DK
16:35 - 17:20	Język angielski zawodowy	DK
17:20 - 18:05	Język angielski zawodowy	DK
18:10 - 18:55	Technologie produkcji cukierniczej	AG
18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	AG
19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	AG
8.00 – 8.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
8.45 – 9.30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
9.35 – 10.20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
10.20 – 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
11.20 - 12.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
12.55 – 13.40	Technika w produkcji cukierniczej	AG
13.40 – 14.25	Technika w produkcji cukierniczej	AG
14.30 – 15.15	Technika w produkcji cukierniczej	AG
15.15 – 16.00	Technika w produkcji cukierniczej	AG
8.00 – 8.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
8.45 – 9.30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
9.35 – 10.20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
10.20 – 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
11.20 = 12.05	Język angielski zawodowy	DK
12.55 – 13.40	Język angielski zawodowy	DK
13.40 – 14.25	Język angielski zawodowy	DK
14.30 – 15.15	Język angielski zawodowy	DK
15.15 – 16.00		