# Plan zajęć dydaktycznych w okresie od 23 marca

| zawód | wychowawca | podbudowa | przedmiot | godz. | BC | Łodzierz | JH | JP | ST | MKB | DK | UB | SGK | BF | RO | BN | JC | KK | EL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wędliniarz II | Ewa Lubarska | G | Technika i bezpieczeństwo w przetwórstwie mięsa | 48 | | | | | | | | | | | | | | | 12 |
| wędliniarz II | | | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | 44 | | | | | | | | | | | | | | | 11 |
| wędliniarz II | | | Podstawy działalności gospodarczej | 24 | | | | | | | | | 6 | | | | | | |
| wędliniarz II | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | |
| wędliniarz II | | | Język obcy zawodowy | 20 | | | | | | | 5 | | | | | | | | |
| W III | | G | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | 68 | | | | 1 | | | | | | | | | | | 16 |
| W III | | | Podstawy działalności gospodarczej | 48 | | | | | | | | 7 | 5 | | | | | | |
| W III | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | |
| W III | | | Język obcy zawodowy | 20 | | | | | | | 5 | | | | | | | | |
| P mięsa I | | P/G | Podstawy przemysłu spożywczego | 104 | | | | | | | | | | | | | | | 26 |
| P mięsa I | | P/G | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów mięsnych | 32 | 1 | | | | | | | | 2 | | | | | | 5 |
| Rybak śródlądowy - I | | P/G | Biologiczne podstawy rybactwa | 56 | 1 | | 2 | | | | | | 1 | | | 4 | | 2 | 4 |
| Rybak śródlądowy - I | | P/G | Produkcja w akwakulturze | 80 | | 12 | | | | | | | | | | 2 | | | 6 |
| Cukiernik I | | P/G | Podstawy przemysłu spożywczego | 104 | | | | | | | | | | | | | | | 26 |
| Cukiernik I | | P/G | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych | 32 | 1 | | | | | | | | 2 | | | | | | 5 |
| Cukiernik II | | G | Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie | 52 | | | | | | | | | | | | | | | 13 |
| Cukiernik II | | | Technologia cukiernicza | 40 | | | | 1 | | | | | | | | | | | 9 |
| Cukiernik II | | | Podstawy działalności gospodarczej | 24 | | | | | | | | | 6 | | | | | | |
| Cukiernik II | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | |
| Cukiernik II | | | Język obcy zawodowy | 20 | | | | | | | 5 | | | | | | | | |
| Cukiernik III | | G | Technologia cukiernicza | 60 | | | | 1 | | | | | | | | | | | 14 |
| Cukiernik III | | | Podstawy działalności gospodarczej | 56 | | | | | | | | 7 | 7 | | | | | | |
| Cukiernik III | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | |
| Cukiernik III | | | Język obcy zawodowy | 20 | | | | | | | 5 | | | | | | | | |
| Elektromechanik III | Barbara Filipowicz | | Maszyny elektryczne | 68 | | | | | | | | | | 2 | 15 | | | | |
| Elektromechanik III | | | Działalność gospodarcza w branży elektrycznej | 40 | | | | | | | | 7 | 3 | | | | | | |
| Elektromechanik III | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | |
| Elektromechanik III | | | Język obcy zawodowy | 28 | | | | | | | 7 | | | | | | | | |
| EPS II | | | Technologia mechaniczna | 56 | | | | | 3 | | | | | | 11 | | | | |
| EPS II | | | Przepisy ruchu drogowego | 28 | | | | 7 | | | | | | | | | | | |
| EPS II | | | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | 24 | | | | | | | | | | 6 | | | | | |
| EPS II | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | |
| EPS II | | | Język obcy zawodowy | 28 | | | | | | | 7 | | | | | | | | |
| MPS III | | | Przepisy ruchu drogowego | 28 | | | | 7 | | | | | | | | | | | |
| MPS III | | | Diagnostyka pojazdów samochodowych | 60 | | | | | 15 | | | | | | | | | | |
| MPS III | | | Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem samochodowym | 20 | | | | | | | | | 5 | | | | | | |
| MPS III | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | |
| MPS III | | | Język obcy zawodowy | 28 | | | | | | | 7 | | | | | | | | |
| Ślusarz III | | | Technologia napraw elementów maszyn, urządzeń i narzędzi | 68 | | | | | 3 | | | | | 2 | 12 | | | | |
| Ślusarz III | | | Działalność gospodarcza w branży mechanicznej | 40 | | | | | | | | 7 | 3 | | | | | | |
| Ślusarz III | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | |
| Ślusarz III | | | Język obcy w branży mechanicznej | 28 | | | | | | | 7 | | | | | | | | |
| Ślusarz II | | | Podstawy konstrukcji maszyn | 24 | | | | | | | | | | | 6 | | | | |
| Ślusarz II | | | Podstawy technik wytwarzania | 84 | | | | | 11 | | | | | | 9 | | | | |
| Ślusarz II | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | |
| Ślusarz II | | | Język obcy w branży mechanicznej | 28 | | | | | | | 7 | | | | | | | | |
| Ś I | | S/G | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | 16 | | | | | | | | | | 4 | | | | | |
| Ś I | | S/G | Podstawy obróbki ręcznej i maszynowej oraz montażu | 120 | | | | | 8 | | | | | 4 | 18 | | | | |
| Fryzjer I | Beata Niechwiadowicz | | Podstawy fryzjerstwa | 36 | | | | | | | | | | | | | 9 | | |
| Fryzjer I | | | Chemiczne właściwości preparatów fryzjerskich | 36 | | | | | | | | | | | | 9 | | | |
| Fryzjer I | | | Techniki fryzjerskie | 64 | | | | | | | | | | | | | 12 | 4 | |
| | | | | | BC | Łodzierz | JH | JP | ST | MKB | DK | UB | SGK | BF | RO | BN | JC | KK | EL |

## PONIEDZIAŁEK (23/30 marca, 6/20 kwietnia)

| zawód | przedmiot | 1 8.00 - 8.45 | 2 8.50 - 9.35 | 3 9.40 - 10.25 | 4 10.40 - 11.25 | 5 11.30 - 12.15 | 6 12.20 - 13.05 | 7 13.10 – 13.55 | 8 14.00- 14.45 | 9 14.50 - 15.35 | 10 15.40-16.25 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wędliniarz II | Technika i bezpieczeństwo w przetwórstwie mięsa | 1 | | | | | 1 | | | | |
| wędliniarz II | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | | | | 1 | 1 | | | | | |
| wędliniarz II | Podstawy działalności gospodarczej | | | | | | | | | | |
| wędliniarz II | | | 1 | 1 | | | | | | | |
| wędliniarz II | Język obcy zawodowy | | 1 | 1 | | | | | | | |
| W III | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | | | |
| W III | Podstawy działalności gospodarczej | | | | | | | | | | |
| W III | | | 1 | 1 | | | | | | | |
| W III | Język obcy zawodowy | | 1 | 1 | | | | | | | |
| P mięsa I | Podstawy przemysłu spożywczego | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| P mięsa I | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów mięsnych | | | | | | | | 1 | | |
| Rybak śródlądowy - I | Biologiczne podstawy rybactwa | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | | | |
| Rybak śródlądowy - I | Produkcja w akwakulturze | | | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | |
| Cukiernik I | Podstawy przemysłu spożywczego | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| Cukiernik I | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych | | | | | | | | 1 | | |
| Cukiernik II | Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie | | | | | | 1 | 1 | | | |
| Cukiernik II | Technologia cukiernicza | 1 | | | 1 | 1 | | | | | |
| Cukiernik II | Podstawy działalności gospodarczej | | | | | | | | | | |
| Cukiernik II | | | 1 | 1 | | | | | | | |
| Cukiernik II | Język obcy zawodowy | | 1 | 1 | | | | | | | |
| Cukiernik III | Technologia cukiernicza | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| Cukiernik III | Podstawy działalności gospodarczej | | | | | | | | | | |
| Cukiernik III | | | 1 | 1 | | | | | | | |
| Cukiernik III | Język obcy zawodowy | | 1 | 1 | | | | | | | |
| Elektromechanik III | Maszyny elektryczne | | | | | 1 | 1 | 1 | | | |
| Elektromechanik III | Działalność gospodarcza w branży elektrycznej | | | | | | | | | | |
| Elektromechanik III | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| Elektromechanik III | Język obcy zawodowy | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| EPS II | Technologia mechaniczna | | | | | | | | | | |
| EPS II | Przepisy ruchu drogowego | | | | | | | | | | |
| EPS II | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | | | | | | 1 | 1 | 1 | | |
| EPS II | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| EPS II | Język obcy zawodowy | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| MPS III | Przepisy ruchu drogowego | | | | | | | | | | |
| MPS III | Diagnostyka pojazdów samochodowych | | | | | | 1 | 1 | 1 | | |
| MPS III | Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem samochodowym | | | | | | | | | | |
| MPS III | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| MPS III | Język obcy zawodowy | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Ślusarz III | Technologia napraw elementów maszyn, urządzeń i narzędzi | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| Ślusarz III | Działalność gospodarcza w branży mechanicznej | | | | | | | | | | |
| Ślusarz III | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| Ślusarz III | Język obcy w branży mechanicznej | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| Ślusarz II | Podstawy konstrukcji maszyn | | | | | | 1 | | | | |
| Ślusarz II | Podstawy technik wytwarzania | | | | | 1 | | 1 | 1 | | |
| Ślusarz II | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| Ślusarz II | Język obcy w branży mechanicznej | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| Ś I | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | | | 1 | 1 | | | | | | |
| Ś I | Podstawy obróbki ręcznej i maszynowej oraz montażu | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| Fryzjer I | Podstawy fryzjerstwa | | | | | | 1 | | | | |
| Fryzjer I | Chemiczne właściwości preparatów fryzjerskich | 1 | 1 | | | | | 1 | 1 | | |
| Fryzjer I | Techniki fryzjerskie | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |

## WTOREK (24/31 marca, 7/21 kwietnia)

| zawód | przedmiot | 1 8.00 - 8.45 | 2 8.50 - 9.35 | 3 9.40 - 10.25 | 4 10.40 - 11.25 | 5 11.30 - 12.15 | 6 12.20 - 13.05 | 7 13.10 – 13.55 | 8 14.00- 14.45 | 9 14.50 - 15.35 | 10 15.40-16.25 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wędliniarz II | Technika i bezpieczeństwo w przetwórstwie mięsa | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| wędliniarz II | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | | | | | | | 1 | 1 | | |
| wędliniarz II | Podstawy działalności gospodarczej | | | | | | | | | | |
| wędliniarz II | | | | | | | | | | | |
| wędliniarz II | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| W III | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | |
| W III | Podstawy działalności gospodarczej | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | |
| W III | | | | | | | | | | | |
| W III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| P mięsa I | Podstawy przemysłu spożywczego | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| P mięsa I | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów mięsnych | | | | | | | | | | |
| Rybak śródlądowy - I | Biologiczne podstawy rybactwa | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | |
| Rybak śródlądowy - I | Produkcja w akwakulturze | | | | | 1 | | 1 | 1 | | |
| Cukiernik I | Podstawy przemysłu spożywczego | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| Cukiernik I | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych | | | | | | | | | | |
| Cukiernik II | Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| Cukiernik II | Technologia cukiernicza | | | | | | | 1 | | | |
| Cukiernik II | Podstawy działalności gospodarczej | | | | | | | | | | |
| Cukiernik II | | | | | | | | | | | |
| Cukiernik II | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| Cukiernik III | Technologia cukiernicza | | | | 1 | 1 | | 1 | | | |
| Cukiernik III | Podstawy działalności gospodarczej | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | |
| Cukiernik III | | | | | | | | | | | |
| Cukiernik III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| Elektromechanik III | Maszyny elektryczne | | | | 1 | 1 | | | | | |
| Elektromechanik III | Działalność gospodarcza w branży elektrycznej | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | |
| Elektromechanik III | | | | | | | | | | | |
| Elektromechanik III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| EPS II | Technologia mechaniczna | | | | 1 | 1 | 1 | | | | |
| EPS II | Przepisy ruchu drogowego | | | | | | | | | | |
| EPS II | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | | | | | | | 1 | 1 | 1 | |
| EPS II | | | | 1 | | | | | | | |
| EPS II | Język obcy zawodowy | | 1 | 1 | | | | | | | |
| MPS III | Przepisy ruchu drogowego | | | | | | | | | | |
| MPS III | Diagnostyka pojazdów samochodowych | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| MPS III | Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem samochodowym | | | | | | | | | | |
| MPS III | | | | 1 | | | | | | | |
| MPS III | Język obcy zawodowy | | 1 | 1 | | | | | | | |
| Ślusarz III | Technologia napraw elementów maszyn, urządzeń i narzędzi | | | | 1 | 1 | | | | | |
| Ślusarz III | Działalność gospodarcza w branży mechanicznej | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | |
| Ślusarz III | | | | | | | | | | | |
| Ślusarz III | Język obcy w branży mechanicznej | | | | | | | | | | |
| Ślusarz II | Podstawy konstrukcji maszyn | | | | 1 | 1 | | | | | |
| Ślusarz II | Podstawy technik wytwarzania | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | |
| Ślusarz II | | | | | | | | | | | |
| Ślusarz II | Język obcy w branży mechanicznej | | | | | | | | | | |
| Ś I | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | | | | | | | | | | |
| Ś I | Podstawy obróbki ręcznej i maszynowej oraz montażu | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| Fryzjer I | Podstawy fryzjerstwa | | | | | | 1 | 1 | 1 | | |
| Fryzjer I | Chemiczne właściwości preparatów fryzjerskich | | | | | | | | | | |
| Fryzjer I | Techniki fryzjerskie | | | | 1 | 1 | | | | 1 | |

## ŚRODA (25 marca, 1/8/15 kwietnia oraz 22 kwietnia - plan piątkowy)

| zawód | przedmiot | 1 8.00 - 8.45 | 2 8.50 - 9.35 | 3 9.40 - 10.25 | 4 10.40 - 11.25 | 5 11.30 - 12.15 | 6 12.20 - 13.05 | 7 13.10 – 13.55 | 8 14.00- 14.45 | 9 14.50-15.35 | 10 15.40-16.25 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wędliniarz II | Technika i bezpieczeństwo w przetwórstwie mięsa | | | | | 1 | | | | | |
| wędliniarz II | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | | | | | | | 1 | 1 | 1 | |
| wędliniarz II | Podstawy działalności gospodarczej | | | | | | 1 | | | | |
| wędliniarz II | | | | | | | | | | | |
| wędliniarz II | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| W III | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | |
| W III | Podstawy działalności gospodarczej | | | | 1 | | 1 | | | | |
| W III | | | | | | | | | | | |
| W III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| P mięsa I | Podstawy przemysłu spożywczego | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| P mięsa I | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów mięsnych | | | | | | | | | | |
| Rybak śródlądowy - I | Biologiczne podstawy rybactwa | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| Rybak śródlądowy - I | Produkcja w akwakulturze | | | | | | | | | 1 | |
| Cukiernik I | Podstawy przemysłu spożywczego | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| Cukiernik I | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych | | | | | | | | | | |
| Cukiernik II | Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie | | | | | 1 | | | | | |
| Cukiernik II | Technologia cukiernicza | | | | | | | 1 | 1 | | |
| Cukiernik II | Podstawy działalności gospodarczej | | | 1 | 1 | | 1 | | | | |
| Cukiernik II | | | | | | | | | | | |
| Cukiernik II | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| Cukiernik III | Technologia cukiernicza | | | | | 1 | | 1 | 1 | | |
| Cukiernik III | Podstawy działalności gospodarczej | | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | |
| Cukiernik III | | | | | | | | | | | |
| Cukiernik III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| Elektromechanik III | Maszyny elektryczne | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Elektromechanik III | Działalność gospodarcza w branży elektrycznej | | | | | | 1 | | | | |
| Elektromechanik III | | | | | | | | | | | |
| Elektromechanik III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| EPS II | Technologia mechaniczna | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| EPS II | Przepisy ruchu drogowego | | | | | | | | | | |
| EPS II | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | | | | | | | | | | |
| EPS II | | | | | | | | | | | |
| EPS II | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| MPS III | Przepisy ruchu drogowego | | | | | | | | | | |
| MPS III | Diagnostyka pojazdów samochodowych | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| MPS III | Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem samochodowym | | | | | 1 | 1 | | | | |
| MPS III | | | | | | | | | | | |
| MPS III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | |
| Ślusarz III | Technologia napraw elementów maszyn, urządzeń i narzędzi | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Ślusarz III | Działalność gospodarcza w branży mechanicznej | | | | | | 1 | | | | |
| Ślusarz III | | | | | | | | | | | |
| Ślusarz III | Język obcy w branży mechanicznej | | | | | | | | | | |
| Ślusarz II | Podstawy konstrukcji maszyn | 1 | 1 | 1 | | | | | | | |
| Ślusarz II | Podstawy technik wytwarzania | | | | 1 | 1 | 1 | | | | |
| Ślusarz II | | | | | | | | | | | |
| Ślusarz II | Język obcy w branży mechanicznej | | | | | | | | | | |
| Ś I | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | | | | | | | | | | |
| Ś I | Podstawy obróbki ręcznej i maszynowej oraz montażu | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| Fryzjer I | Podstawy fryzjerstwa | | | | 1 | | | | 1 | | |
| Fryzjer I | Chemiczne właściwości preparatów fryzjerskich | | | | | | | | | | |
| Fryzjer I | Techniki fryzjerskie | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | |

## CZWARTEK (26 marca, 2/16/23 kwietnia)

| zawód | przedmiot | 1 8.00 - 8.45 | 2 8.50 - 9.35 | 3 9.40 - 10.25 | 4 10.40 - 11.25 | 5 11.30 - 12.15 | 6 12.20 - 13.05 | 7 13.10 – 13.55 | 8 14.00- 14.45 | 9 14.50 - 15.35 | 10 15.40-16.25 | 11 16.30-17.15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wędliniarz II | Technika i bezpieczeństwo w przetwórstwie mięsa | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | |
| wędliniarz II | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | | | | | | | | | | | |
| wędliniarz II | Podstawy działalności gospodarczej | | | | | | | 1 | 1 | | | |
| wędliniarz II | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| wędliniarz II | Język obcy zawodowy | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| W III | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | |
| W III | Podstawy działalności gospodarczej | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | |
| W III | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| W III | Język obcy zawodowy | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| P mięsa I | Podstawy przemysłu spożywczego | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| P mięsa I | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów mięsnych | | | | 1 | 1 | | | | | | |
| Rybak śródlądowy - I | Biologiczne podstawy rybactwa | | | | | | | | | | | |
| Rybak śródlądowy - I | Produkcja w akwakulturze | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| Cukiernik I | Podstawy przemysłu spożywczego | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | | |
| Cukiernik I | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych | | | | 1 | 1 | | | | | | |
| Cukiernik II | Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | |
| Cukiernik II | Technologia cukiernicza | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | |
| Cukiernik II | Podstawy działalności gospodarczej | | | | | | | | | | | |
| Cukiernik II | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Cukiernik II | Język obcy zawodowy | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Cukiernik III | Technologia cukiernicza | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | |
| Cukiernik III | Podstawy działalności gospodarczej | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | |
| Cukiernik III | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Cukiernik III | Język obcy zawodowy | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Elektromechanik III | Maszyny elektryczne | | | | | | | | | | | |
| Elektromechanik III | Działalność gospodarcza w branży elektrycznej | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | | | |
| Elektromechanik III | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Elektromechanik III | Język obcy zawodowy | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| EPS II | Technologia mechaniczna | | | | | | | | | | | |
| EPS II | Przepisy ruchu drogowego | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| EPS II | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | | | | | | | | | | | |
| EPS II | | | | | | | | | | | | |
| EPS II | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | | |
| MPS III | Przepisy ruchu drogowego | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| MPS III | Diagnostyka pojazdów samochodowych | | | | | | | | | | | |
| MPS III | Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem samochodowym | | | | | | | | 1 | | | |
| MPS III | | | | | | | | | | | | |
| MPS III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | | |
| Ślusarz III | Technologia napraw elementów maszyn, urządzeń i narzędzi | | | | | | | | | | | |
| Ślusarz III | Działalność gospodarcza w branży mechanicznej | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | | | |
| Ślusarz III | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Ślusarz III | Język obcy w branży mechanicznej | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Ślusarz II | Podstawy konstrukcji maszyn | | | | | | | | | | | |
| Ślusarz II | Podstawy technik wytwarzania | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | | | |
| Ślusarz II | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Ślusarz II | Język obcy w branży mechanicznej | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| Ś I | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | 1 | 1 | | | | | | | | | |
| Ś I | Podstawy obróbki ręcznej i maszynowej oraz montażu | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| Fryzjer I | Podstawy fryzjerstwa | | | | | | | | | 1 | 1 | |
| Fryzjer I | Chemiczne właściwości preparatów fryzjerskich | | | | | 1 | 1 | | 1 | | | |
| Fryzjer I | Techniki fryzjerskie | | | | | | | 1 | | | | 1 |

## 27 marca, 3/17 kwietnia, 22 kwietnia - środa - plan [piątkowy]

| zawód | przedmiot | 1 8.00 - 8.45 | 2 8.50 - 9.35 | 3 9.40 - 10.25 | 4 10.40 - 11.25 | 5 11.30 - 12.15 | 6 12.20 - 13.05 | 7 13.10 – 13.55 | 8 14.00- 14.45 | 9 hhhh | 10 15.40-16.25 | razem |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wędliniarz II | Technika i bezpieczeństwo w przetwórstwie mięsa | | | | | | | | | | | 12 |
| wędliniarz II | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | | | | 11 |
| wędliniarz II | Podstawy działalności gospodarczej | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | 6 |
| wędliniarz II | | | | | | | | | | | | |
| wędliniarz II | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | | 5 |
| W III | Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych | | | | | | | 1 | 1 | | | 17 |
| W III | Podstawy działalności gospodarczej | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | 12 |
| W III | | | | | | | | | | | | |
| W III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | | 5 |
| P mięsa I | Podstawy przemysłu spożywczego | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | 26 |
| P mięsa I | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów mięsnych | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 8 |
| Rybak śródlądowy - I | Biologiczne podstawy rybactwa | | | | | | | | | | | 14 |
| Rybak śródlądowy - I | Produkcja w akwakulturze | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 20 |
| Cukiernik I | Podstawy przemysłu spożywczego | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | 26 |
| Cukiernik I | Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 8 |
| Cukiernik II | Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie | | 1 | | | | | | | | | 13 |
| Cukiernik II | Technologia cukiernicza | | | 1 | | | | | | | | 10 |
| Cukiernik II | Podstawy działalności gospodarczej | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | 6 |
| Cukiernik II | | | | | | | | | | | | |
| Cukiernik II | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | | 5 |
| Cukiernik III | Technologia cukiernicza | | 1 | 1 | | | | | | | | 15 |
| Cukiernik III | Podstawy działalności gospodarczej | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | 14 |
| Cukiernik III | | | | | | | | | | | | |
| Cukiernik III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | | 5 |
| Elektromechanik III | Maszyny elektryczne | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | 17 |
| Elektromechanik III | Działalność gospodarcza w branży elektrycznej | | | | | | | | | | | 10 |
| Elektromechanik III | | | | | | | | | | | | |
| Elektromechanik III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | | 7 |
| EPS II | Technologia mechaniczna | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 14 |
| EPS II | Przepisy ruchu drogowego | | | | | | | | | | | 7 |
| EPS II | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | | | | | | | | | | | 6 |
| EPS II | | | | 1 | | | | | | | | |
| EPS II | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | | 7 |
| MPS III | Przepisy ruchu drogowego | | | | | | | | | | | 7 |
| MPS III | Diagnostyka pojazdów samochodowych | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 15 |
| MPS III | Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem samochodowym | | | | 1 | 1 | | | | | | 5 |
| MPS III | | | | 1 | | | | | | | | |
| MPS III | Język obcy zawodowy | | | | | | | | | | | 7 |
| Ślusarz III | Technologia napraw elementów maszyn, urządzeń i narzędzi | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | 17 |
| Ślusarz III | Działalność gospodarcza w branży mechanicznej | | | | | | | | | | | 10 |
| Ślusarz III | | | | | | | | | | | | |
| Ślusarz III | Język obcy w branży mechanicznej | | | | | | | | | | | 7 |
| Ślusarz II | Podstawy konstrukcji maszyn | | | | | | | | | | | 6 |
| Ślusarz II | Podstawy technik wytwarzania | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | 21 |
| Ślusarz II | | | | | | | | | | | | |
| Ślusarz II | Język obcy w branży mechanicznej | | | | | | | | | | | 7 |
| Ś I | Podstawy elektrotechniki i elektroniki | | | | | | | | | | | 4 |
| Ś I | Podstawy obróbki ręcznej i maszynowej oraz montażu | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | 30 |
| Fryzjer I | Podstawy fryzjerstwa | | | | | | | 1 | | | | 9 |
| Fryzjer I | Chemiczne właściwości preparatów fryzjerskich | | | | | 1 | 1 | | | | | 9 |
| Fryzjer I | Techniki fryzjerskie | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 16 |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | 276 |
| | | 8.00 - 8.45 | 8.50 - 9.35 | 9.40 - 10.25 | 10.40 - 11.25 | 11.30 - 12.15 | 12.20 - 13.05 | 13.10 – 13.55 | 14.00- 14.45 | 14.50 - 15.35 | | 0 |