

PLAN ZAJĘĆ

Cukiernik III 13.11. -08.12.2017 r.

l.p.	godziny zajęć	poniedziałek	sala	wtorek	sala	środa	sala	czwartek	sala	piątek	sala	
1	08.00-08.45	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	
2	08.55-09.40	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	
3	09.50-10.35	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	
4	10.45-11.30	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	
5	11.45-12.30	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	
6	12.40-13.25	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	
7	13.35-14.20	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technika w produkcji cukierniczej	B101	Technologie produkcji cukierniczej	B101	Technika w produkcji cukierniczej	B101			
8	14.25-15.10											
9	15.15-16.00											
10	16.05-16.50											
11	16.55-17.40											
12	17.45-18.30											
13	18.35-19.20											
14	19.25-20.10											
15	20.15-21.00											
		Technika w produkcji cukierniczej						Marzenna Kobus				48 godz.
		Technologie produkcji cukierniczej						Marzenna Kobus				88 godz.