

PLAN ZJAJĘĆ KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY DLA KLAS; 1A_PP; 1B_PP , 1C_PP 2023/2024 SEMESTR 1

ZJAZD

ZJAZD 1

10.09.2023

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵		Podstawy fryzjerstwa 1	Podstawy elektrotechniki 1	BHP 1	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 1	Planowanie żywienia 1	Technologie w przetwórstwie spożywczym 1
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵		Podstawy fryzjerstwa 2	Podstawy elektrotechniki 2	BHP 2	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 2	Planowanie żywienia 2	Technologie w przetwórstwie spożywczym 2
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Język obcy zawodowy 1	Podstawy fryzjerstwa 3	Podstawy elektrotechniki 3	BHP 3	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk3	Planowanie żywienia 3	Technologie w przetwórstwie spożywczym 3
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Język angielski zawodowy 2	Podstawy fryzjerstwa 4	Podstawy elektrotechniki 4	BHP 4	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 4	Planowanie żywienia 4	Technologie w przetwórstwie spożywczym 4
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 1	Podstawy fryzjerstwa 5	BHP 1	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 1	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 1	Planowanie żywienia 5	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 1
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Podstawy motoryzacji 2	Podstawy fryzjerstwa 6	BHP 2	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 2	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 2	Planowanie żywienia 6	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 2
7	13. ¹⁵ -14. ⁰⁰	Podstawy motoryzacji 3	Wykonanie fryzur 1	BHP 3	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 3	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 3	Podstawy żywienia i gastronomii 1	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 3
8	14. ¹⁰ -14. ⁵⁵	Podstawy motoryzacji 4	Wykonanie fryzur 2	BHP 4	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 4	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 4	Podstawy żywienia i gastronomii 2	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 4
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	BHP 1	Wykonanie fryzur 3	Użytkowanie instalacji elektrycznych 1	Pracownia kosztorysowania 1		Podstawy żywienia i gastronomii 3	Produkcja wyrobów spożywczych 1
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	BHP 2	Wykonanie fryzur 4	Użytkowanie instalacji elektrycznych 2	Pracownia kosztorysowania 2		Podstawy żywienia i gastronomii 4	Produkcja wyrobów spożywczych 2
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Język angielski zawodowy 3	Wykonanie fryzur 5	Użytkowanie instalacji elektrycznych 3	Pracownia kosztorysowania 3			Produkcja wyrobów spożywczych 3
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵	Język angielski zawodowy 4		Użytkowanie instalacji elektrycznych 4				

ZJAZD 2

17.09.2023

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8. ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 5	Podstawy fryzjerstwa 7	BHP 5	Podstawy budownictwa 1	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 5	Język obcy zawodowy 1	Technologie w przetwórstwie spożywczym 5
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 6	Podstawy fryzjerstwa 8	BHP 6	Podstawy budownictwa 2	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 6	Język angielski zawodowy 2	Technologie w przetwórstwie spożywczym 6
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 7	Podstawy fryzjerstwa 9	BHP 7	Podstawy budownictwa 3	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 7	Język angielski zawodowy 3	Technologie w przetwórstwie spożywczym 7
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 8	Podstawy fryzjerstwa 10	BHP 8	Podstawy budownictwa 4	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 8	Język angielski zawodowy 4	Technologie w przetwórstwie spożywczym 8
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Język angielski zawodowy 5	BHP 1	podstawy elektrotechniki 5	Podstawy budownictwa 5	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 5	Planowanie żywienia 7	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 5
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Język angielski zawodowy 6	BHP 2	podstawy elektrotechniki 6	Pracownia organizacji robót budowlanych 1	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 6	Planowanie żywienia 8	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 6
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Język angielski zawodowy 7	BHP 3	podstawy elektrotechniki 7	Pracownia organizacji robót budowlanych 2	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 7	Planowanie żywienia 9	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 7
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Język angielski zawodowy 8	BHP 4	podstawy elektrotechniki 8	Pracownia organizacji robót budowlanych 3	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 8	Planowanie żywienia 10	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 8
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	BHP 3	Wykonanie fryzur 6	Użytkowanie instalacji elektrycznych 5	Pracownia organizacji robót budowlanych 4		Planowanie żywienia 11	Produkcja wyrobów spożywczych 4
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	BHP 4	Wykonanie fryzur 7	Użytkowanie instalacji elektrycznych 6	Pracownia organizacji robót budowlanych 5		Planowanie żywienia 12	Produkcja wyrobów spożywczych 5
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵		Wykonanie fryzur 8	Użytkowanie instalacji elektrycznych 7				
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			Użytkowanie instalacji elektrycznych 8				

ZJAZD 3

24.09.2023

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 1	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 1	podstawy elektrotechniki 9	Podstawy budownictwa 6	BHP N. Dabrowska 1	Planowanie żywienia 13	Technologie w przetwórstwie spożywczym 9
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Obsługa i naprawa 2	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 2	podstawy elektrotechniki 10	Podstawy budownictwa 7	BHP N. Dabrowska 2	Planowanie żywienia 14	Technologie w przetwórstwie spożywczym 10
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Obsługa i naprawa 3	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 3	podstawy elektrotechniki 11	Podstawy budownictwa 8	BHP N. Dabrowska 3	Planowanie żywienia 15	Technologie w przetwórstwie spożywczym 11
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Obsługa i naprawa 4	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 4	podstawy elektrotechniki 12	Podstawy budownictwa 9	BHP N. Dabrowska 4	Planowanie żywienia 16	Technologie w przetwórstwie spożywczym 12
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 5	BHP 5	podstawy elektrotechniki 13	Język angielski zawodowy 1	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 1	Planowanie żywienia 17	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 9
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 6	BHP 6	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 1	Język angielski zawodowy 2	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 2	Planowanie żywienia 18	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 10
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Diagnozowanie poj. sam. 1		obsługa maszyn i urządzeń elektr. 2	Język angielski zawodowy 3	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 3	Podstawy żywienia i gastronomii 5	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 11
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Diagnozowanie poj. sam. 2		obsługa maszyn i urządzeń elektr. 3	Język angielski zawodowy 4	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 4	Podstawy żywienia i gastronomii 6	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 12
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Diagnozowanie poj. sam. 3		obsługa maszyn i urządzeń elektr. 4	Pracownia organizacji robót budowlanych 6	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 5	Podstawy żywienia i gastronomii 7	Produkcja wyrobów spożywczych 6
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Diagnozowanie poj. sam. 4		Użytkowanie instalacji elektrycznych 9	Pracownia organizacji robót budowlanych 7		Podstawy żywienia i gastronomii 8	Produkcja wyrobów spożywczych 7
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Diagnozowanie poj. sam. 5		Użytkowanie instalacji elektrycznych 10	Pracownia organizacji robót budowlanych 8			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			Użytkowanie instalacji elektrycznych 11	Pracownia organizacji robót budowlanych 9			

ZJAZD 4

01.10.2022

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Diagnozowanie poj. sam. 6	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 5	eksploatacja inst. elektr. 1	Język angielski zawodowy 5	BHP N. Dabrowska 5	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 1	Technologie w przetwórstwie spożywczym 13
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Diagnozowanie poj. sam. 7	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 6	eksploatacja inst. elektr. 2	Język angielski zawodowy 6	BHP N. Dabrowska 6	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 2	Technologie w przetwórstwie spożywczym 14
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Diagnozowanie poj. sam. 8	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 7	eksploatacja inst. elektr. 3	Język angielski zawodowy 7	BHP N. Dabrowska 7	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 3	Technologie w przetwórstwie spożywczym 15
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Diagnozowanie poj. sam. 9	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 8	eksploatacja inst. elektr. 4	Język angielski zawodowy 8	BHP N. Dabrowska 8	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 4	Technologie w przetwórstwie spożywczym 16
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Diagnozowanie poj. sam. 10	Projektowanie i dokumentowanie 9	eksploatacja inst. elektr. 5	Podstawy budownictwa 10	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 6	Planowanie żywienia 19	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 13
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 7	Wykonanie fryzur 9	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 1	Podstawy budownictwa 11	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 7	Planowanie żywienia 20	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 14
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Obsługa i naprawa 8	Wykonanie fryzur 10	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 2	Podstawy budownictwa 12	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 8	Planowanie żywienia 21	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 15
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Obsługa i naprawa 9	Wykonanie fryzur 11	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 3	Podstawy budownictwa 13	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 9	Podstawy żywienia i gastronomii 9	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 16
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 10	Wykonanie fryzur 12	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 4	Pracownia organizacji robót budowlanych 10	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 10	Podstawy żywienia i gastronomii 10	Produkcja wyrobów spożywczych 8
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Obsługa i naprawa 11	Wykonanie fryzur 13	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 5	Pracownia organizacji robót budowlanych 11		Podstawy żywienia i gastronomii 11	Produkcja wyrobów spożywczych 9
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Obsługa i naprawa 12	Wykonanie fryzur 14	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 6	Pracownia organizacji robót budowlanych 12			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 7				

ZJAZD 5

08.10.20223

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Diagnostowanie poj. sam. 11	Projektowanie i dokumentowanie 10	eksploatacja inst. elektr. 6	Język angielski zawodowy 9	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 1	BHP w gastronomii 1	Technologie w przetwórstwie spożywczym 17
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Diagnostowanie poj. sam. 12	Projektowanie i dokumentowanie 11	eksploatacja inst. elektr. 7	Język angielski zawodowy 10	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 2	BHP w gastronomii 2	Technologie w przetwórstwie spożywczym 18
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Diagnostowanie poj. sam. 13	Projektowanie i dokumentowanie 12	eksploatacja inst. elektr. 8	Język angielski zawodowy 11	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 3	BHP w gastronomii 3	Technologie w przetwórstwie spożywczym 19
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Diagnostowanie poj. sam. 14	Projektowanie i dokumentowanie 13	eksploatacja inst. elektr. 9	Język angielski zawodowy 12	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 4	BHP w gastronomii 4	Technologie w przetwórstwie spożywczym 20
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 13	Projektowanie i dokumentowanie 14	eksploatacja inst. elektr. 10	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 5	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 5	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 17
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 14	Projektowanie i dokumentowanie 15	eksploatacja maszyn i urządzeń. elektr. 8	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 6		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 6	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 18
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Obsługa i naprawa 15	Wykonanie fryzur 15	eksploatacja maszyn i urządzeń. elektr. 9	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 7		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 7	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 19
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Obsługa i naprawa 16	Wykonanie fryzur 16	eksploatacja maszyn i urządzeń. elektr. 10	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 8		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 8	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 20
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 17	Wykonanie fryzur 17	eksploatacja maszyn i urządzeń. elektr. 11	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 9		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 9	Produkcja wyrobów spożywczych 10
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Obsługa i naprawa 18	Wykonanie fryzur 18	eksploatacja maszyn i urządzeń. elektr. 12	Pracownia kosztorysowania 4		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 10	Produkcja wyrobów spożywczych 11
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵		Wykonanie fryzur 19	eksploatacja maszyn i urządzeń. elektr. 13	Pracownia kosztorysowania 5			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			eksploatacja maszyn i urządzeń. elektr. 14	Pracownia kosztorysowania 6			

ZJAZD 6

22.10.2023

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 9	Język angielski zawodowy 1	eksploatacja inst. elektr. 11	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 10	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 9	BHP w gastronomii 5	Technologie w przetwórstwie spożywczym 21
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 10	Język angielski zawodowy 2	eksploatacja inst. elektr. 12	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 11	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 10	BHP w gastronomii 6	Technologie w przetwórstwie spożywczym 22
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 11	Język angielski zawodowy 3	eksploatacja inst. elektr. 13	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 12	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 11	BHP w gastronomii 7	Technologie w przetwórstwie spożywczym 23
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 12	Język angielski zawodowy 4	eksploatacja inst. elektr. 14	Kosztorysowanie w robotach wykończeniowych 13	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 6	BHP w gastronomii 8	Technologie w przetwórstwie spożywczym 24
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 13	Podstawy fryzjerstwa 11	eksploatacja inst. elektr. 15	Pracownia kosztorysowania 7	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 7	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 11	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 21
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Podstawy motoryzacji 14	Podstawy fryzjerstwa 12	eksploatacja maszyn i urz. elektr. 15	Pracownia kosztorysowania 8	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 8	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 12	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 22
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Podstawy motoryzacji 15	Podstawy fryzjerstwa 13	eksploatacja maszyn i urz. elektr. 16	Pracownia kosztorysowania 9	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 9	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 13	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 23
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Podstawy motoryzacji 16	Podstawy fryzjerstwa 14	eksploatacja maszyn i urz. elektr. 17	Pracownia kosztorysowania 10	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 10	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 14	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 24
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 17	Wykonanie fryzur 20	eksploatacja maszyn i urz. elektr. 18	Pracownia kosztorysowania 11		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 15	Produkcja wyrobów spożywczych 12
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Podstawy motoryzacji 18	Wykonanie fryzur 21	eksploatacja maszyn i urz. elektr. 19	Pracownia kosztorysowania 12		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 16	Produkcja wyrobów spożywczych 13
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Podstawy motoryzacji 19	Wykonanie fryzur 22	eksploatacja maszyn i urz. elektr. 20				
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			eksploatacja maszyn i urz. elektr. 21				

ZJAZD 7

29.10.2023

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 19	Język angielski zawodowy 5	podstawy elektrotechniki 14	Podstawy budownictwa 14	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 11	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 17	Technologie w przetwórstwie spożywczym 25
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Obsługa i naprawa 20	Język angielski zawodowy 6	podstawy elektrotechniki 15	Podstawy budownictwa 15	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 12	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 18	Technologie w przetwórstwie spożywczym 26
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Obsługa i naprawa 21	Język angielski zawodowy 7	podstawy elektrotechniki 16	Podstawy budownictwa 16	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 13	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 19	Technologie w przetwórstwie spożywczym 27
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Obsługa i naprawa 22	BHP 7	podstawy elektrotechniki 17	Język angielski zawodowy 13	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 14	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 20	Technologie w przetwórstwie spożywczym 28
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 23	BHP 8	obsługa maszyn i urządzeń elektr.5	Pracownia organizacji robót budowlanych 13	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 15	Planowanie żywienia 22	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 25
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 24	BHP 9	obsługa maszyn i urządzeń elektr.6	Pracownia organizacji robót budowlanych 14		Planowanie żywienia 23	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 26
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Obsługa i naprawa 25	BHP 10	obsługa maszyn i urządzeń elektr.7	Pracownia organizacji robót budowlanych 15		Planowanie żywienia 24	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 27
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Obsługa i naprawa 26	Wykonanie fryzur 23	obsługa maszyn i urządzeń elektr.8	Pracownia organizacji robót budowlanych 16		Planowanie żywienia 25	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 28
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 27	Wykonanie fryzur 24	obsługa maszyn i urządzeń elektr.9			Planowanie żywienia 26	Produkcja wyrobów spożywczych 14
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Obsługa i naprawa 28	Wykonanie fryzur 25	obsługa maszyn i urządzeń elektr.10			Podstawy żywienia i gastronomii 12	Produkcja wyrobów spożywczych 15
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵		Wykonanie fryzur 26					
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵							

ZJAZD 8

05.11.20223

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8. ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 20	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 16	eksploatacja inst. elektr. 16	Pracownia organizacji robót budowlanych 17	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 12	Język angielski zawodowy 5	Technologie w przetwórstwie spożywczym 29
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 21	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 17	eksploatacja inst. elektr. 17	Pracownia organizacji robót budowlanych 18	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 13	Język angielski zawodowy 6	Technologie w przetwórstwie spożywczym 30
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 22	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 18	eksploatacja inst. elektr. 18	Pracownia organizacji robót budowlanych 19	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 14	Język angielski zawodowy 7	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 1
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 23	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 19	eksploatacja inst. elektr. 19	Pracownia organizacji robót budowlanych 20	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 15	Język angielski zawodowy 8	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 2
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 24	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 20	eksploatacja inst. elektr. 20	Język angielski zawodowy 14	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 11	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 21	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 3
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Podstawy motoryzacji 25		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 22	Język angielski zawodowy 15	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 12	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 22	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 4
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Podstawy motoryzacji 26		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 23	Język angielski zawodowy 16	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 13	Podstawy żywienia i gastronomii 13	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 5
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Podstawy motoryzacji 27		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 24	Język angielski zawodowy 17	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 14	Podstawy żywienia i gastronomii 14	
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 25	Podstawy budownictwa 17	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 15	Podstawy żywienia i gastronomii 15	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 26	Podstawy budownictwa 18		Podstawy żywienia i gastronomii 16	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 27	Podstawy budownictwa 19			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 28	Podstawy budownictwa 20			

ZJAZD 9

19.11.2023

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Język angielski zawodowy 9	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 21	eksploatacja inst. elektr. 21	Pracownia kosztorysowania 13	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 16	BHP w gastronomii 9	Technologie w przetwórstwie spożywczym 31
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Język angielski zawodowy 10	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 22	eksploatacja inst. elektr. 22	Pracownia kosztorysowania 14	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 17	BHP w gastronomii 10	Technologie w przetwórstwie spożywczym 32
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Obsługa i naprawa 29	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 23	eksploatacja inst. elektr. 23	Pracownia kosztorysowania 15	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 18	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 23	Technologie w przetwórstwie spożywczym 33
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Obsługa i naprawa 30	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 24	eksploatacja inst. elektr. 24	Pracownia kosztorysowania 16	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 19	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 24	Technologie w przetwórstwie spożywczym 34
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 31	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 25	eksploatacja inst. elektr. 25	Pracownia kosztorysowania 17	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 20	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 25	Technologie w przetwórstwie spożywczym 35
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 32		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 29	Pracownia kosztorysowania 18		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 26	Produkcja wyrobów spożywczych 16
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Obsługa i naprawa 33		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 30	Pracownia kosztorysowania 19		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 27	Produkcja wyrobów spożywczych 17
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Obsługa i naprawa 34		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 31	Pracownia kosztorysowania 20		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 28	Produkcja wyrobów spożywczych 18
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 34		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 32			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 29	Produkcja wyrobów spożywczych 19
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Diagnozowanie poj. sam. 15		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 33			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 30	Produkcja wyrobów spożywczych 20
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Diagnozowanie poj. sam. 16		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 34				
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵	Diagnozowanie poj. sam. 17		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 35				

ZJAZD 10

26.11.2023

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 28	Język angielski zawodowy 8	podstawy elektrotechniki 18	Podstawy budownictwa 21	BHP N. Dabrowska 9	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 31	Technologie w przetwórstwie spożywczym 36
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 29	Język angielski zawodowy 9	podstawy elektrotechniki 19	Podstawy budownictwa 22	BHP N. Dabrowska 10	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 32	Technologie w przetwórstwie spożywczym 37
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 30	Język angielski zawodowy 10	podstawy elektrotechniki 20	Podstawy budownictwa 23	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 16	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 33	Technologie w przetwórstwie spożywczym 38
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 31	Wykonanie fryzur 27	podstawy elektrotechniki 21	Podstawy budownictwa 24	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 17	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 34	Technologie w przetwórstwie spożywczym 39
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 32	Wykonanie fryzur 28	podstawy elektrotechniki 22	Podstawy budownictwa 25	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 18	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 35	Technologie w przetwórstwie spożywczym 40
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Podstawy motoryzacji 33	Wykonanie fryzur 29	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 11	Pracownia organizacji robót budowlanych 21	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 19	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 36	Produkcja wyrobów spożywczych 21
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰		Wykonanie fryzur 30	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 12	Pracownia organizacji robót budowlanych 22	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 20	Planowanie żywienia 27	Produkcja wyrobów spożywczych 22
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵		Wykonanie fryzur 31	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 13	Pracownia organizacji robót budowlanych 23		Planowanie żywienia 28	Produkcja wyrobów spożywczych 23
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵		Wykonanie fryzur 32	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 14			Prowadzenie usług gastronomicznych 1	Produkcja wyrobów spożywczych 24
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵		Wykonanie fryzur 33	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 15			Prowadzenie usług gastronomicznych 2	Produkcja wyrobów spożywczych 25
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵		Wykonanie fryzur 34	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 16				
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵							

ZJAZD 11

03.12.2023

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 34	Podstawy fryzjerstwa 15	BHP 9	Język angielski zawodowy 18	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 9	Planowanie żywienia 29	Technologie w przetwórstwie spożywczym 41
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 35	Podstawy fryzjerstwa 16	BHP 10	Język angielski zawodowy 19	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 10	Planowanie żywienia 30	Technologie w przetwórstwie spożywczym 42
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 36	Podstawy fryzjerstwa 17	użytkowanie instalacji elektrycznych 12	Język angielski zawodowy 20	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 11	Planowanie żywienia 31	Technologie w przetwórstwie spożywczym 43
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 37	Wykonanie fryzur 35	użytkowanie instalacji elektrycznych 13	BHP 5	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 12	Planowanie żywienia 32	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 6
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 38	Wykonanie fryzur 36	użytkowanie instalacji elektrycznych 14	BHP 6		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 37	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 7
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	BHP 5	Wykonanie fryzur 37	użytkowanie instalacji elektrycznych 15	Podstawy budownictwa 26		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 38	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 8
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	BHP 6	Wykonanie fryzur 38	użytkowanie instalacji elektrycznych 16	Podstawy budownictwa 27		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 39	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 9
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	BHP 7	Wykonanie fryzur 39	eksploatacja inst. elektr. 26	Podstawy budownictwa 28		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 40	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 10
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵		Wykonanie fryzur 40	eksploatacja inst. elektr. 27	Podstawy budownictwa 29		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 41	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵		Wykonanie fryzur 41	eksploatacja inst. elektr. 28	Podstawy budownictwa 30		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 42	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵		Wykonanie fryzur 42	eksploatacja inst. elektr. 29				
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			eksploatacja inst. elektr. 30				

ZJAZD 12

10.12.2023

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵		Podstawy fryzjerstwa 18	podstawy elektrotechniki 23	BHP 7	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 13	Język angielski zawodowy 9	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 11
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Diagnozowanie poj. sam. 18	Podstawy fryzjerstwa 19	podstawy elektrotechniki 24	BHP 8	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 14	Język angielski zawodowy 10	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 12
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Diagnozowanie poj. sam. 19	Podstawy fryzjerstwa 20	podstawy elektrotechniki 25	BHP 9	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 15	Prowadzenie usług gastronomicznych 3	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 13
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Diagnozowanie poj. sam. 20	Wykonanie fryzur 43	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 36	BHP 10		Prowadzenie usług gastronomicznych 4	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 14
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	BHP 8	Wykonanie fryzur 44	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 37			Prowadzenie usług gastronomicznych 5	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 15
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	BHP 9	Wykonanie fryzur 45	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 38			Planowanie żywienia 33	Technologie w przetwórstwie spożywczym 44
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	BHP 10	Wykonanie fryzur 46	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 39			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 43	Technologie w przetwórstwie spożywczym 45
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵		Wykonanie fryzur 47	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 40			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 44	Technologie w przetwórstwie spożywczym 46
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵		Wykonanie fryzur 48	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 41			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 45	Technologie w przetwórstwie spożywczym 47
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵		Wykonanie fryzur 49	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 42			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 46	Technologie w przetwórstwie spożywczym 48
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵		Wykonanie fryzur 50				Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 43	
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵						Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 44	

ZJAZD 13

17.12.2023

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07	
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵						Prowadzenie usług gastronomicznych 6	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 16	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵						Prowadzenie usług gastronomicznych 7	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 17	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵						Prowadzenie usług gastronomicznych 8	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 18	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰						Prowadzenie usług gastronomicznych 9	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 19	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰						Prowadzenie usług gastronomicznych 10	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym 20	11. ³⁵ - 12. ²⁰
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰						Podstawy żywienia i gastronomii 17	Technologie w przetwórstwie spożywczym 49	12. ²⁵ - 13. ¹⁰
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰						Podstawy żywienia i gastronomii 18	Technologie w przetwórstwie spożywczym 50	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵						Podstawy żywienia i gastronomii 19	Technologie w przetwórstwie spożywczym 51	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵						Podstawy żywienia i gastronomii 20	Technologie w przetwórstwie spożywczym 52	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵						Podstawy żywienia i gastronomii 21	Technologie w przetwórstwie spożywczym 53	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵							Technologie w przetwórstwie spożywczym 54	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵								17. ³⁰ - 18. ¹⁵

