

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

1

		09.09.2023						
		SOBOTA						
		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 1	Wykonanie fryzur 1	Rachunkowość handlowa 1 T. Walendowski	użytkowanie instalacji elektrycznych 1	Podstawy programowania urządzeń systemów mechatronicznych 1	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 1
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 2	Wykonanie fryzur 2	Rachunkowość handlowa 2	użytkowanie instalacji elektrycznych 2	Podstawy programowania urządzeń systemów mechatronicznych 2	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 2
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 3	Wykonanie fryzur 3	Rachunkowość handlowa 3	użytkowanie instalacji elektrycznych 3	Podstawy programowania urządzeń systemów mechatronicznych 3	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 3
4	10. ³⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 4	Wykonanie fryzur 4	Rachunkowość handlowa 4	użytkowanie instalacji elektrycznych 4	Podstawy programowania urządzeń systemów mechatronicznych 4	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 4
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 1	Wykonanie fryzur 5	Rachunkowość handlowa 5	użytkowanie instalacji elektrycznych 5	Podstawy programowania urządzeń systemów mechatronicznych 5	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 5
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 2	Wykonanie fryzur 6	marketing w handlu 1	eksploatacja inst. elektr. 1	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 1	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 6
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Obsługa i naprawa 3	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 1	marketing w handlu 2	eksploatacja inst. elektr. 2	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 2	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 1
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Obsługa i naprawa 4	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 2	marketing w handlu 3	eksploatacja inst. elektr. 3	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 3	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 2
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 5	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 3	marketing w handlu 4	eksploatacja inst. elektr. 4	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 4	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 3
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Obsługa i naprawa 6	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 4	marketing w handlu 5	eksploatacja inst. elektr. 5	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 5	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 4
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Obsługa i naprawa 7	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 5		eksploatacja inst. elektr. 6	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 6		
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵				eksploatacja inst. elektr. 7	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 7		

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

2

		16.09.2023						
		SOBOTA						
		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8⁰⁰ - 8.⁴⁵	Podstawy motoryzacji 5	Wykonanie fryzur 7	Rachunkowość handlowa 6	użytkowanie instalacji elektrycznych 1	Podstawy programowania urządzeń i systemów mechatronicznych 6	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 7
2	8.⁵⁰ - 9.³⁵	Podstawy motoryzacji 6	Wykonanie fryzur 8	Rachunkowość handlowa 7	użytkowanie instalacji elektrycznych 2	Podstawy programowania urządzeń i systemów mechatronicznych 7	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 8
3	9.⁴⁰ - 10.²⁵	Podstawy motoryzacji 7	Wykonanie fryzur 9	Rachunkowość handlowa 8	użytkowanie instalacji elektrycznych 3	Podstawy programowania urządzeń i systemów mechatronicznych 8	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 9
4	10.⁴⁵ - 11.³⁰	Podstawy motoryzacji 8	Wykonanie fryzur 10	Rachunkowość handlowa 9	użytkowanie instalacji elektrycznych 4	Podstawy programowania urządzeń i systemów mechatronicznych 9	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 10
5	11.³⁵ - 12.²⁰	Obsługa i naprawa 8	Wykonanie fryzur 11	Rachunkowość handlowa 10	użytkowanie instalacji elektrycznych 5	Podstawy programowania urządzeń i systemów mechatronicznych 10	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 11
6	12.²⁵ - 13.¹⁰	Obsługa i naprawa 9	Wykonanie fryzur 12	marketing w handlu 6	eksploatacja inst. elektr. 1	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 8	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 12
7	13.¹⁵ - 14.⁰⁰	Obsługa i naprawa 10	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 6	marketing w handlu 7	eksploatacja inst. elektr. 2	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 9	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 5
8	14.¹⁰ - 14.⁵⁵	Obsługa i naprawa 11	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 7	marketing w handlu 8	eksploatacja inst. elektr. 3	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 10	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 6
9	15.⁰⁰ - 15.⁴⁵	Obsługa i naprawa 12	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 8	marketing w handlu 9	eksploatacja inst. elektr. 4	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 11	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 7
10	15.⁵⁰ - 16.³⁵	Obsługa i naprawa 13	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 9	marketing w handlu 10	eksploatacja inst. elektr. 5	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 12	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 8
11	16.⁴⁰ - 17.²⁵	Obsługa i naprawa 14	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 10		eksploatacja inst. elektr. 6	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 13		
12	17.³⁰ - 18.¹⁵				eksploatacja inst. elektr. 7	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 14		

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

3

		23.09.2023						
		SOBOTA						
		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Użytkowanie poja. sam. 1	Wykonanie fryzur 13	Rachunkowość handlowa 11 T. Walendowski	użytkowanie instalacji elektrycznych 6	Podstawy mechatroniki 1		Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 13
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Użytkowanie poja. sam. 2	Wykonanie fryzur 14	Rachunkowość handlowa 12	użytkowanie instalacji elektrycznych 7	Podstawy mechatroniki 2		Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 14
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Użytkowanie poja. sam. 3	Wykonanie fryzur 15	Rachunkowość handlowa 13	użytkowanie instalacji elektrycznych 8	Podstawy mechatroniki 3		Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 15
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Użytkowanie poja. sam. 4	Wykonanie fryzur 16	Rachunkowość handlowa 14	użytkowanie instalacji elektrycznych 9	Podstawy mechatroniki 4		Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 16
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Użytkowanie poja. sam. 5	Wykonanie fryzur 17	Rachunkowość handlowa 15	użytkowanie instalacji elektrycznych 10	Podstawy mechatroniki 5		Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 17
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 15	Wykonanie fryzur 18	marketing w handlu 11	eksploatacja inst. elektr. 8	Podstawy mechatroniki 6		Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 18
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Obsługa i naprawa 16	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 11	marketing w handlu 12	eksploatacja inst. elektr. 9	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 15		Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 19
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Obsługa i naprawa 17	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 12	marketing w handlu 13	eksploatacja inst. elektr. 10	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 16		Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 9
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 18	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 13	marketing w handlu 14	eksploatacja inst. elektr. 11	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 17		Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 10
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Obsługa i naprawa 19	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 14	marketing w handlu 15	eksploatacja inst. elektr. 12	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 18		Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 11
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Obsługa i naprawa 20	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 15		eksploatacja inst. elektr. 13	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 19		
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵				eksploatacja inst. elektr. 14	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 20		

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

4

30.09.2023

SOBOTA

		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 9	Wykonanie fryzur 19	Rachunkowość handlowa 16 T. Walendowski	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 6	Podstawy mechatroniki 7	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 20
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 10	Wykonanie fryzur 20	Rachunkowość handlowa 17	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 7	Podstawy mechatroniki 8	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 21
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 11	Wykonanie fryzur 21	Rachunkowość handlowa 18	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 8	Podstawy mechatroniki 9	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 22
4	10. ³⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 12	Wykonanie fryzur 22	Rachunkowość handlowa 19	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 9	Podstawy mechatroniki 10	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 23
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Diagnozowanie poj. sam. 1	Wykonanie fryzur 23	Rachunkowość handlowa 20	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 10	Podstawy mechatroniki 11	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 24
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Diagnozowanie poj. sam. 2	Wykonanie fryzur 24	marketing w handlu 16	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 8	Podstawy mechatroniki 12	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 25
7	13. ¹⁵ -14. ⁰⁰	Diagnozowanie poj. sam. 3	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 16	marketing w handlu 17	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 9	Podstawy programowania urządzeń i systemów mechatronicznych 11	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 26
8	14. ¹⁰ -14. ⁵⁵	Diagnozowanie poj. sam. 4	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 17	marketing w handlu 18	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 10	Podstawy programowania urządzeń i systemów mechatronicznych 12	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 12
9	15. ⁰⁰ -15. ⁴⁵	Diagnozowanie poj. sam. 5	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 18	marketing w handlu 19	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 11	Podstawy programowania urządzeń i systemów mechatronicznych 13	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 13
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Diagnozowanie poj. sam. 6	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 19	marketing w handlu 20	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 12	Podstawy programowania urządzeń i systemów mechatronicznych 14	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 14
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Diagnozowanie poj. sam. 7	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 20		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 13	Podstawy programowania urządzeń i systemów mechatronicznych 15		
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵				eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 14			

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

5

		07.10.2023						
		SOBOTA						
		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 13	Wykonanie fryzur 25	Rachunkowość handlowa 21 T. Walendowski	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 11	Podstawy program. urządzeń i system mechatron. 16	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 27
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 14	Wykonanie fryzur 26	Rachunkowość handlowa 22	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 12	Podstawy program. urządzeń i system mechatron. 17	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 28
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 15	Wykonanie fryzur 27	Rachunkowość handlowa 23	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 13	Podstawy program. urządzeń i system mechatron. 18	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 29
4	10. ³⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 16	Wykonanie fryzur 28	Rachunkowość handlowa 24	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 14	Podstawy program. urządzeń i system mechatron. 19	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 30
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Diagnozowanie poj. sam. 8	Wykonanie fryzur 29	Rachunkowość handlowa 25	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 15	Podstawy program. urządzeń i system mechatron. 20	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 31
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Diagnozowanie poj. sam. 9	Wykonanie fryzur 30	marketing w handlu 21	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 15	Podstawy program. urządzeń i system mechatron. 21	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 32
7	13. ¹⁵ -14. ⁰⁰	Diagnozowanie poj. sam. 10	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 21	marketing w handlu 22	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 16	Podstawy mechatroniki 13	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 33
8	14. ¹⁰ -14. ⁵⁵	Diagnozowanie poj. sam. 11	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 22	marketing w handlu 23	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 17	Podstawy mechatroniki 14	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 15
9	15. ⁰⁰ -15. ⁴⁵	Diagnozowanie poj. sam. 12	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 23	marketing w handlu 24	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 18	Podstawy mechatroniki 15	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 16
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Diagnozowanie poj. sam. 13	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 24	marketing w handlu 25	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 19	Podstawy mechatroniki 16	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 17
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Diagnozowanie poj. sam. 14	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 25		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 20	Podstawy mechatroniki 17		
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵				eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 21			

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

6

		21.10.2023						
		SOBOTA						
		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 21	Wykonanie fryzur 31	Rachunkowość handlowa 26	użytkowanie instalacji elektrycznych 11	Język angielski zawodowy 1 D. Jochan	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 34
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Obsługa i naprawa 22	Wykonanie fryzur 32	Rachunkowość handlowa 27	użytkowanie instalacji elektrycznych 12	Język angielski zawodowy 2 D. Jochan	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 35
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Obsługa i naprawa 23	Wykonanie fryzur 33	Rachunkowość handlowa 28	użytkowanie instalacji elektrycznych 13	Język angielski zawodowy 3 D. Jochan	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 36
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Obsługa i naprawa 24	Wykonanie fryzur 34	Rachunkowość handlowa 29	użytkowanie instalacji elektrycznych 14	Podstawy mechatroniki 18	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 37
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 25	Wykonanie fryzur 35	Rachunkowość handlowa 30	użytkowanie instalacji elektrycznych 15	Podstawy mechatroniki 19	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 38
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 26	Wykonanie fryzur 36	marketing w handlu 26	eksploatacja inst. elektr.15	Podstawy mechatroniki 20	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 39
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Diagnozowanie poj. sam. 15	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 26	marketing w handlu 27	eksploatacja inst. elektr.16	Podstawy mechatroniki 21	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 40
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Diagnozowanie poj. sam. 16	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 27	marketing w handlu 28	eksploatacja inst. elektr.17	Podstawy mechatroniki 22	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 18
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Diagnozowanie poj. sam. 17	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 28	marketing w handlu 29	eksploatacja inst. elektr.18		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 19
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Diagnozowanie poj. sam. 18	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 29	marketing w handlu 30	eksploatacja inst. elektr.19		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 20
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Diagnozowanie poj. sam. 19	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 30		eksploatacja inst. elektr.20			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵	Diagnozowanie poj. sam. 20			eksploatacja inst. elektr.21			

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

7

28.10.2023

SOBOTA

		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 17	Wykonanie fryzur 37	Pracownia marketingu 1	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 16	Pracownia urządzeń i systemy mechatroniczne 1		
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 18	Wykonanie fryzur 38	Pracownia marketingu 2	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 17	Pracownia urządzeń i systemy mechatroniczne 2		
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 19	Wykonanie fryzur 39	Pracownia marketingu 3	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 18	Pracownia urządzeń i systemy mechatroniczne 3		
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 20	Wykonanie fryzur 40	Pracownia marketingu 4	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 19	Pracownia urządzeń i systemy mechatroniczne 4		
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 27	Wykonanie fryzur 41	Pracownia marketingu 5	EP obsługa maszyn i urządzeń elektr. 20	Pracownia urządzeń i systemy mechatroniczne 5		
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 28	Wykonanie fryzur 42	Pracownia handlu 1	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 22	Urządzenia i systemy mechatroniczne T 1		
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Obsługa i naprawa 29	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 31	Pracownia handlu 2	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 23	Urządzenia i systemy mechatroniczne T 2		
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Obsługa i naprawa 30	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 32	Pracownia handlu 3	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 24	Urządzenia i systemy mechatroniczne T 3		
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 31	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 33	Pracownia handlu 4	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 25	Urządzenia i systemy mechatroniczne T 4		
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Obsługa i naprawa 32	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 34	Pracownia handlu 5	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 26	Urządzenia i systemy mechatroniczne T 5		
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Obsługa i naprawa 33	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 35		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 27			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵				eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 28			

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

8

		04.11.2023						
		SOBOTA						
		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 21	Wykonanie fryzur 43	Pracownia marketingu 6	Podstawy elektrotechniki 1	Podstawy mechatroniki 23	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 41
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 22	Wykonanie fryzur 44	Pracownia marketingu 7	Podstawy elektrotechniki 2	Podstawy mechatroniki 24	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 42
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 23	Wykonanie fryzur 45	Pracownia marketingu 8	Podstawy elektrotechniki 3	Podstawy mechatroniki 25	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 43
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 24	Wykonanie fryzur 46	Pracownia marketingu 9	Podstawy elektrotechniki 4	Podstawy mechatroniki 26	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 44
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 34	Wykonanie fryzur 47	Pracownia marketingu 10	Podstawy elektrotechniki 5	Podstawy mechatroniki 27	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 45
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 35	Wykonanie fryzur 48	Pracownia handlu 6	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 29	Podstawy program. urzadzeń i system mechatron. 22	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 46
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Obsługa i naprawa 36	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 36	Pracownia handlu 7	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 30	Podstawy program. urzadzeń i system mechatron. 23	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 47
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Obsługa i naprawa 37	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 37	Pracownia handlu 8	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 31	Podstawy program. urzadzeń i system mechatron. 24	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 21
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 38	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 38	Pracownia handlu 9	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 32	Podstawy program. urzadzeń i system mechatron. 25	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 22
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Obsługa i naprawa 39	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 39	Pracownia handlu 10	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 33	Podstawy program. urzadzeń i system mechatron. 26	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszeko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 23
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵		Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 40		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 34			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵				eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 35			

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

9

		18.11.2023						
		SOBOTA						
		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 25	Wykonanie fryzur 49	Pracownia marketingu 11	podstawy elektrotechniki 6	Podstawy mechatroniki 28	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 48
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 26	Wykonanie fryzur 50	Pracownia marketingu 12	podstawy elektrotechniki 7	Podstawy mechatroniki 29	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 49
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 27	Wykonanie fryzur 51	Pracownia marketingu 13	podstawy elektrotechniki 8	Podstawy mechatroniki 30	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 50
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 28	Wykonanie fryzur 52	Pracownia marketingu 14	podstawy elektrotechniki 9	Podstawy mechatroniki 31	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 51
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 29	Wykonanie fryzur 53	Pracownia marketingu 15	podstawy elektrotechniki 10	Podstawy mechatroniki 32	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 52
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Użytkowanie poja. sam. 6	Wykonanie fryzur 54	Pracownia handlu 11	eksploatacja inst. elektr. 22	Urządzenia i systemy mechatroniczne T 6	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 53
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Użytkowanie poja. sam. 7	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 41	Pracownia handlu 12	eksploatacja inst. elektr. 23	Urządzenia i systemy mechatroniczne T 7	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 54
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Użytkowanie poja. sam. 8	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 42	Pracownia handlu 13	eksploatacja inst. elektr. 24	Urządzenia i systemy mechatroniczne T 8	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 24
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Użytkowanie poja. sam. 9	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 43	Pracownia handlu 14	eksploatacja inst. elektr. 25		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 25
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Użytkowanie poja. sam. 10	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 44	Pracownia handlu 15	eksploatacja inst. elektr. 26		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 26
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Użytkowanie poja. sam. 11	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 45		eksploatacja inst. elektr. 27			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵				eksploatacja inst. elektr. 28			

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

10

25.11.2023

SOBOTA

		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 30	Wykonanie fryzur 55	Pracownia marketingu 16	podstawy elektrotechniki 11	Język angielski zawodowy 4	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 55
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 31	Wykonanie fryzur 56	Pracownia marketingu 17	podstawy elektrotechniki 12	Język angielski zawodowy 5	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 56
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 32	Wykonanie fryzur 57	Pracownia marketingu 18	podstawy elektrotechniki 13	Język obcy zawodowy 6	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 57
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 33	Wykonanie fryzur 58	Pracownia marketingu 19	podstawy elektrotechniki 14	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 21	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 58
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 34	Wykonanie fryzur 59	Pracownia marketingu 20	podstawy elektrotechniki 15	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 22	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 59
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Użytkowanie poja. sam. 12	Wykonanie fryzur 60	Pracownia handlu 16	podstawy elektrotechniki 16	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 23	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 60
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Użytkowanie poja. sam. 13	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 45	Pracownia handlu 17	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 36	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 24	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 61
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Użytkowanie poja. sam. 14	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 46	Pracownia handlu 18	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 37	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 25	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 27
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Użytkowanie poja. sam. 15	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 47	Pracownia handlu 19	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 38	Komputerowe wspomaganie projekt. system. mechatron. 26	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 28
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Użytkowanie poja. sam. 16	Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 48	Pracownia handlu 20	eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 39		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościuszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 29
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵		Projektowanie i dokumentowanie fryzur. 49		eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 40			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵				eksploatacja maszyn i urzadz. elektr. 41			

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

11

02.12.2023								
SOBOTA								
		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 35	Wykonanie fryzur 61	Pracownia marketingu 21	Język angielski zawodowy 1	Urządzenia i systemy mechatroniczne T 9	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 62
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 36	EP Wykonanie fryzur 62	Pracownia marketingu 22	Język angielski zawodowy 2	Urządzenia i systemy mechatroniczne T 10	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 63
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 37		Pracownia marketingu 23	Język angielski zawodowy 3	Pracownia urządzeń i systemy mechatroniczne 6	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 64
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 38		Pracownia marketingu 24	Język angielski zawodowy 4	Pracownia urządzeń i systemy mechatroniczne 7	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 65
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 39		Pracownia marketingu 25	podstawy elektrotechniki 17	Pracownia urządzeń i systemy mechatroniczne 8	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 66
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Użytkowanie poja. sam. 17		Pracownia marketingu 26	podstawy elektrotechniki 18	Pracownia urządzeń i systemy mechatroniczne 9	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 67
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Użytkowanie poja. sam. 18		Pracownia marketingu 27	podstawy elektrotechniki 19	Pracownia urządzeń i systemy mechatroniczne 10	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 68
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Użytkowanie poja. sam. 19			podstawy elektrotechniki 20		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 30
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Użytkowanie poja. sam. 20			podstawy elektrotechniki 21		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 31
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵				eksploatacja inst. elektr. 29		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 32
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵				eksploatacja inst. elektr. 30			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵				PK eksploatacja inst. elektr. 31			

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

12

		09.12.2023						
		SOBOTA						
		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05		HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵			Pracownia marketingu 28	Język angielski zawodowy 5		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 69
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵			Pracownia marketingu 29	Język angielski zawodowy 6		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 70
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵			Pracownia marketingu 30	podstawy elektrotechniki 22		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 71
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰				podstawy elektrotechniki 23		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 72
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰				podstawy elektrotechniki 24		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 73
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰				EP podstawy elektrotechniki 25		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 74
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰				EP podstawy elektrotechniki 26		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Nadzorowanie produkcji w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 75
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵				eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 42		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 33
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵				eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 43		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 34
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵				eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 44		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych K.Kościszko	Produkcja w przetwórstwie spożywczym Kasprzak M. 35
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵				eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 45			
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵				eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 46			

KLASA 2 KKZ SEMESTR 3 ROK SZKOLNY 2023_2024

13

16.12.2023

SOBOTA

		16.12.2023					
		SOBOTA					
		MOT.06	FRK.03	HAN.02	ELE.05	ELM.06	
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵				użytkowanie instalacji elektrycznych 16		8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵				użytkowanie instalacji elektrycznych 17		8. ⁵⁰ - 9. ³⁵
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵				użytkowanie instalacji elektrycznych 18		9. ⁴⁰ - 10. ²⁵
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰				użytkowanie instalacji elektrycznych 19		10. ⁴⁵ - 11. ³⁰
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰				użytkowanie instalacji elektrycznych 20		11. ³⁵ - 12. ²⁰
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰						12. ²⁵ - 13. ¹⁰
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰						13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵						14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵						15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵						15. ⁵⁰ - 16. ³⁵
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵						16. ⁴⁰ - 17. ²⁵
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵						17. ³⁰ - 18. ¹⁵

