

ZJAZD

ZJAZD 1

14.01.2024

NIEDZIELA

		NIEDZIELA						
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Język obcy zawodowy 11	Podstawy fryzjerstwa 21	podstawy elektrotechniki 26	BHP 11	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 16	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 47	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 29
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Język obcy zawodowy 12	Podstawy fryzjerstwa 22	podstawy elektrotechniki 27	BHP 12	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 17	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 48	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 30
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Język obcy zawodowy 13	Podstawy fryzjerstwa 23	podstawy elektrotechniki 28	BHP 13	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 18	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 49	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 31
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Język obcy zawodowy 14	Podstawy fryzjerstwa 24	podstawy elektrotechniki 29	BHP 14	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 19	Prowadzenie usług gastronomicznych 11	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 32
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Diagnozowanie poj. sam. 21	Podstawy fryzjerstwa 25	podstawy elektrotechniki 30	Pracownia kosztorysowania 21	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 16	Prowadzenie usług gastronomicznych 12	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 1
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Diagnozowanie poj. sam. 22	Wykonanie fryzur 51	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 17	Pracownia kosztorysowania 22	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 17	Prowadzenie usług gastronomicznych 13	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 2
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Diagnozowanie poj. sam. 23	Wykonanie fryzur 52	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 18	Pracownia kosztorysowania 23	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 18	Prowadzenie usług gastronomicznych 14	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 3
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Diagnozowanie poj. sam. 24	Wykonanie fryzur 53	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 19	Pracownia kosztorysowania 24	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 19	Podstawy żywienia i gastronomii 22	
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	BHP 11	Wykonanie fryzur 54	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 20	Pracownia kosztorysowania 25		Podstawy żywienia i gastronomii 23	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	BHP 12	Wykonanie fryzur 55	Użytkowanie instalacji elektrycznych 17			Podstawy żywienia i gastronomii 24	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			Użytkowanie instalacji elektrycznych 18				
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵							
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

Aktualny od 23.01.2024

ZJAZD 2

21.01.2024

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 39	Podstawy fryzjerstwa 26	BHP 11	Podstawy budownictwa 31	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 20	Organizowanie produkcji gastronomicznej 1	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 1
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 40	Podstawy fryzjerstwa 27	BHP 12	Podstawy budownictwa 32	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 21	Organizowanie produkcji gastronomicznej 2	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 2
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 41	Podstawy fryzjerstwa 28	BHP 13	Podstawy budownictwa 33	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 22	Organizowanie produkcji gastronomicznej 3	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 3
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 42	Podstawy fryzjerstwa 29	BHP 14	Podstawy budownictwa 34	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowsk 23	Organizowanie produkcji gastronomicznej 4	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 4
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Język angielski zawodowy 15	BHP 11	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 43	Podstawy budownictwa 35	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 20	Organizowanie produkcji gastronomicznej 5	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 4
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Język angielski zawodowy 16	BHP 12	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 44	Pracownia organizacji robót budowlanych 24	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 21	Organizowanie produkcji gastronomicznej 6	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 5
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Język angielski zawodowy 17	BHP 13	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 45	Pracownia organizacji robót budowlanych 25	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 22	Organizowanie produkcji gastronomicznej 7	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 6
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Język angielski zawodowy 18	BHP 14	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 46	Pracownia organizacji robót budowlanych 26	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 23	Organizowanie produkcji gastronomicznej 8	
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	BHP 13		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 47			Podstawy żywienia i gastronomii 25	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	BHP 14		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 48			Podstawy żywienia i gastronomii 26	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 49				
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 50				
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

ZJAZD 3

04.02.2024

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 36	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 26	podstawy elektrotechniki 31	Podstawy budownictwa 36	BHP N. Dabrowska 11	Organizowanie produkcji gastronomicznej 9	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 5
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Obsługa i naprawa 37	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 27	podstawy elektrotechniki 32	Podstawy budownictwa 37	BHP N. Dabrowska 12	Organizowanie produkcji gastronomicznej 10	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 6
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Obsługa i naprawa 38	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 28	podstawy elektrotechniki 33	Podstawy budownictwa 38	BHP N. Dabrowska 13	Organizowanie produkcji gastronomicznej 11	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 7
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Obsługa i naprawa 39	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 29	podstawy elektrotechniki 34	Podstawy budownictwa 39	BHP N. Dabrowska 14	Organizowanie produkcji gastronomicznej 12	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 8
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 40	BHP 15	podstawy elektrotechniki 35	Projektowanie wspomagane komputerowo 1	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 21	Organizowanie produkcji gastronomicznej 13	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 7
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 41	BHP 16	podstawy elektrotechniki 36	Projektowanie wspomagane komputerowo 2	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 22	Prowadzenie usług gastronomicznych 15	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 8
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Diagnozowanie poj. sam. 25	Wykonanie fryzur 56	BHP 15	Projektowanie wspomagane komputerowo 3	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 23	Prowadzenie usług gastronomicznych 16	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 9
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Diagnozowanie poj. sam. 26	Wykonanie fryzur 57	BHP 16	Projektowanie wspomagane komputerowo 4	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 24	Prowadzenie usług gastronomicznych 17	
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Diagnozowanie poj. sam. 27	Wykonanie fryzur 58	BHP 17			Prowadzenie usług gastronomicznych 18	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵		Wykonanie fryzur 59	BHP 18			Podstawy żywienia i gastronomii 27	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵						Podstawy żywienia i gastronomii 28	
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵							
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

ZJAZD 4

11.02.2024

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 43	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 30	eksploatacja inst. elektr. 31	Projektowanie wspomagane komputerowo 5	BHP N. Dabrowska 15	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 50	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 33
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 44	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 31	eksploatacja inst. elektr. 32	Projektowanie wspomagane komputerowo 6	BHP N. Dabrowska 16	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 51	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 34
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 45	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 32	eksploatacja inst. elektr. 33	Projektowanie wspomagane komputerowo 7	BHP N. Dabrowska 17	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 52	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 35
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 46	Wykonanie fryzur 60	eksploatacja inst. elektr. 34	Projektowanie wspomagane komputerowo 8	BHP N. Dabrowska 18	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 53	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 36
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 42	Wykonanie fryzur 61	eksploatacja inst. elektr. 35	Podstawy budownictwa 40	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 25	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 54	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 8
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 43	Wykonanie fryzur 62	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 51	Podstawy budownictwa 41	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 26	Prowadzenie usług gastronomicznych 19	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 9
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Obsługa i naprawa 44	Wykonanie fryzur 63	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 52	Podstawy budownictwa 42	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 27	Prowadzenie usług gastronomicznych 20	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 10
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Obsługa i naprawa 45	Wykonanie fryzur 64	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 53	Podstawy budownictwa 43	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 28	Prowadzenie usług gastronomicznych 21	
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 46	Wykonanie fryzur 65	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 54			Prowadzenie usług gastronomicznych 22	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Obsługa i naprawa 47		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 55			Podstawy żywienia i gastronomii 29	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 56			Podstawy żywienia i gastronomii 30	
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 57				
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

ZJAZD 5

03.03.2024

NIEDZIELA

		03.03.2024						
		NIEDZIELA						
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Diagnozowanie poj. sam. 28	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 34	eksploatacja inst. elektr. 36	Projektowanie wspomagane komputerowo 9	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 21	Organizowanie produkcji gastronomicznej 14	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 9
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Diagnozowanie poj. sam. 29	Projektowanie i dokumentowanie 35	eksploatacja inst. elektr. 37	Projektowanie wspomagane komputerowo 10	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 22	Organizowanie produkcji gastronomicznej 15	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 10
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Diagnozowanie poj. sam. 30	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 33	eksploatacja inst. elektr. 38	Podstawy budownictwa 44	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 23	Organizowanie produkcji gastronomicznej 16	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 11
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Diagnozowanie poj. sam. 31	Wykonanie fryzur 66	eksploatacja inst. elektr. 39	Podstawy budownictwa 45	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 24	Organizowanie produkcji gastronomicznej 17	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 12
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 48	Wykonanie fryzur 67	eksploatacja inst. elektr. 40	Podstawy budownictwa 46	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 25	Organizowanie produkcji gastronomicznej 18	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 11
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 49	Wykonanie fryzur 68	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 58	Podstawy budownictwa 47		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 55	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 12
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Obsługa i naprawa 50	Wykonanie fryzur 69	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 59	Podstawy budownictwa 48		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 56	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 13
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Obsługa i naprawa 51		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 60			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 57	
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 52		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 61			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 58	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Obsługa i naprawa 53		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 62			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 59	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 63			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 60	
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 64				
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

Aktualny od 23.01.2024

ZJAZD 6

		10.03.2024						
		NIEDZIELA						
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 47	Podstawy fryzjerstwa 30	język angielski zawodowy 1	Pracownia kosztorysowania 26	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 24		Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 37
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 48	Podstawy fryzjerstwa 31	język angielski zawodowy 2	Pracownia kosztorysowania 27	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 25		Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 38
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 49	Podstawy fryzjerstwa 32	język angielski zawodowy 3	Pracownia kosztorysowania 28	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 26		Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 39
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 50	Podstawy fryzjerstwa 33	eksploatacja inst. elektr. 41	Pracownia kosztorysowania 29	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 26		Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 40
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 51	Język angielski zawodowy 11	eksploatacja inst. elektr. 42	Pracownia kosztorysowania 30	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 27		Produkcja w przetwórstwie spożywczym 14
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Podstawy motoryzacji 52	Język angielski zawodowy 12	eksploatacja inst. elektr. 43	Pracownia organizacji robót budowlanych 27	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 28		Produkcja w przetwórstwie spożywczym 15
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Podstawy motoryzacji 53	Język angielski zawodowy 13	eksploatacja inst. elektr. 44	Pracownia organizacji robót budowlanych 28			Produkcja w przetwórstwie spożywczym 16
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Podstawy motoryzacji 54	Język angielski zawodowy 14	eksploatacja inst. elektr. 45				
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 55		Użytkowanie instalacji elektrycznych 19				
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵			Użytkowanie instalacji elektrycznych 20				
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			Użytkowanie instalacji elektrycznych 21				
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			Użytkowanie instalacji elektrycznych 22				
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

ZJAZD 7

17.03.20234

NIEDZIELA

		NIEDZIELA						
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Obsługa i naprawa 54	Język angielski zawodowy 15	podstawy elektrotechniki 37	Organizacja robót budowlanych 1	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 29	Organizowanie produkcji gastronomicznej 19	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 41
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Obsługa i naprawa 55	Język angielski zawodowy 16	podstawy elektrotechniki 38	Organizacja robót budowlanych 2	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 30	Organizowanie produkcji gastronomicznej 20	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 42
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Obsługa i naprawa 56	Język angielski zawodowy 17	podstawy elektrotechniki 39	Organizacja robót budowlanych 3	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 31	Organizowanie produkcji gastronomicznej 21	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 43
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Obsługa i naprawa 57	BHP 17	podstawy elektrotechniki 40	Organizacja robót budowlanych 4	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 32	Organizowanie produkcji gastronomicznej 22	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 44
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Obsługa i naprawa 58	BHP 18	język angielski zawodowy 4	Pracownia organizacji robót budowlanych 29	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 33	Prowadzenie usług gastronomicznych 23	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 15
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Obsługa i naprawa 59	Wykonanie fryzur 70	język angielski zawodowy 5	Pracownia organizacji robót budowlanych 30		Prowadzenie usług gastronomicznych 24	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 16
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Użytkowanie poj. sam 1	Wykonanie fryzur 71	język angielski zawodowy 6	Pracownia organizacji robót budowlanych 31		Prowadzenie usług gastronomicznych 25	Produkcja w przetwórstwie spożywczym 17
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Użytkowanie poj. sam 2	Wykonanie fryzur 72	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 21			Prowadzenie usług gastronomicznych 26	
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Użytkowanie poj. sam 3	Wykonanie fryzur 73	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 22			Prowadzenie usług gastronomicznych 27	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵			obsługa maszyn i urządzeń elektr. 23			Prowadzenie usług gastronomicznych 28	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			obsługa maszyn i urządzeń elektr. 24			Prowadzenie usług gastronomicznych 29	
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			obsługa maszyn i urządzeń elektr. 25				
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

Aktualny od 23.01.2024

ZJAZD 8

24.03.2024

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 56	Projektowanie i dokumentowanie 36	eksploatacja inst. elektr. 46	Pracownia organizacji robót budowlanych 32	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 27	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 61	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 45
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 57	Projektowanie i dokumentowanie 37	eksploatacja inst. elektr. 47	Pracownia organizacji robót budowlanych 33	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 28	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 62	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 46
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 58	Projektowanie i dokumentowanie 40	eksploatacja inst. elektr. 48	Pracownia organizacji robót budowlanych 34	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 29	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 63	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 47
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 59	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 41	eksploatacja inst. elektr. 49	Pracownia organizacji robót budowlanych 35	Podstawy procesów produkcyjnych R.lewandowski 30	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 64	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 48
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 60	Projektowanie i dokumentowanie 38	eksploatacja inst. elektr. 50	Podstawy budownictwa 49	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 29	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 65	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 1
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Podstawy motoryzacji 61		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 65	Podstawy budownictwa 50	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 30	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 66	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 2
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Podstawy motoryzacji 62		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 66	Podstawy budownictwa 51	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 31	Podstawy żywienia i gastronomii 31	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 3
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Podstawy motoryzacji 63		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 67	BHP 15		Podstawy żywienia i gastronomii 32	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 4
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 68	BHP 16	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 35	Podstawy żywienia i gastronomii 33	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 5
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 69			Podstawy żywienia i gastronomii 34	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 70			Podstawy żywienia i gastronomii 35	
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 71				
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

Aktualny od 23.01.2024

ZJAZD 9

07.04.2024

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Język angielski zawodowy 19	Projektowanie i dokumentowanie 39	eksploatacja inst. elektr. 51	Pracownia kosztorysowania 31		Organizowanie produkcji gastronomicznej 23	
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Język angielski zawodowy 20	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 42	eksploatacja inst. elektr. 52	Pracownia kosztorysowania 32	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 32	Organizowanie produkcji gastronomicznej 24	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 13
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Użytkowanie poj. sam 4	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 43	eksploatacja inst. elektr. 53	Pracownia kosztorysowania 33	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 33	Organizowanie produkcji gastronomicznej 25	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 14
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Użytkowanie poj. sam 5	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 44	eksploatacja inst. elektr. 54	Pracownia kosztorysowania 34	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 34	Organizowanie produkcji gastronomicznej 26	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 15
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Użytkowanie poj. sam 6	Wykonanie fryzur 74	eksploatacja inst. elektr. 55	Pracownia kosztorysowania 35	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 35	Organizowanie produkcji gastronomicznej 27	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 16
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Użytkowanie poj. sam 7	Wykonanie fryzur 75	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 72	Pracownia organizacji robót budowlanych 36	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 36	Organizowanie produkcji gastronomicznej 28	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 6
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Diagnozowanie poj. sam. 32	Wykonanie fryzur 76	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 73	Pracownia organizacji robót budowlanych 37		Organizowanie produkcji gastronomicznej 29	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 7
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Diagnozowanie poj. sam. 33	Wykonanie fryzur 77	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 74	Pracownia organizacji robót budowlanych 38		Podstawy żywienia i gastronomii 36	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 8
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Diagnozowanie poj. sam. 34	Wykonanie fryzur 78	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 75			Podstawy żywienia i gastronomii 37	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 9
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Diagnozowanie poj. sam. 36		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 76			Podstawy żywienia i gastronomii 38	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 9
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵	Diagnozowanie poj. sam. 37		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 77			Podstawy żywienia i gastronomii 39	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 10
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 78				
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

Aktualny od 23.01.2024

ZJAZD 10

14.04.2024

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 64	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 45	podstawy elektrotechniki 41	Podstawy budownictwa 52	BHP N. Dabrowska 19	Organizowanie produkcji gastronomicznej 30	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 17
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 65	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 46	podstawy elektrotechniki 42	Podstawy budownictwa 53	BHP N. Dabrowska 20	Organizowanie produkcji gastronomicznej 31	Język angielski w przetwórstwie spożywczym 18
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 66	BHP 19	podstawy elektrotechniki 43	Podstawy budownictwa 54	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 34	Organizowanie produkcji gastronomicznej 32	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 10
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 67	BHP 20	podstawy elektrotechniki 44	Podstawy budownictwa 55	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 35	Organizowanie produkcji gastronomicznej 33	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 11
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 68	Wykonanie fryzur 79	podstawy elektrotechniki 45	Projektowanie wspomagane komputerowo 11	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 36	Organizowanie produkcji gastronomicznej 34	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 12
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Podstawy motoryzacji 69	Wykonanie fryzur 80	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 26	Projektowanie wspomagane komputerowo 12	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 37	Organizowanie produkcji gastronomicznej 35	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 13
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Podstawy motoryzacji 70	Wykonanie fryzur 85	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 27	Projektowanie wspomagane komputerowo 13		Prowadzenie usług gastronomicznych 30	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 14
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Podstawy motoryzacji 71	Wykonanie fryzur 81	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 28			Prowadzenie usług gastronomicznych 31	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 15
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵			obsługa maszyn i urządzeń elektr. 29			Prowadzenie usług gastronomicznych 32	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵			obsługa maszyn i urządzeń elektr. 30			Prowadzenie usług gastronomicznych 33	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵						Prowadzenie usług gastronomicznych 34	
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵							
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

ZJAZD 11

21.04.2024

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 72	Wykonanie fryzur 82	język angielski zawodowy 7	BHP 17			Produkcja w przetwórstwie spożywczym 18
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 73	Wykonanie fryzur 83	język angielski zawodowy 8	BHP 18	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 38		Produkcja w przetwórstwie spożywczym 19
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Podstawy motoryzacji 74	Wykonanie fryzur 84	język angielski zawodowy 9	BHP 19	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 39		Produkcja w przetwórstwie spożywczym 20
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Podstawy motoryzacji 75	Wykonanie fryzur 86	język angielski zawodowy 10	BHP 20	Nadzorowanie procesów obróbki i montażu M. Nowakowski 40		Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 16
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Podstawy motoryzacji 76	Wykonanie fryzur 87	język angielski zawodowy 11	Pracownia kosztorysowania 36			Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 17
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	BHP 15	Język angielski zawodowy 18	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 31	Pracownia kosztorysowania 37			Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 18
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	BHP 16	Język angielski zawodowy 19	obsługa maszyn i urządzeń elektr. 32	Pracownia kosztorysowania 38			Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 19
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	BHP 17	Język angielski zawodowy 20	Użytkowanie instalacji elektrycznych 23	Pracownia kosztorysowania 39			Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 20
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	BHP 18		Użytkowanie instalacji elektrycznych 24				
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵			Użytkowanie instalacji elektrycznych 25				
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			Użytkowanie instalacji elektrycznych 26				
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵							
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

ZJAZD 12

12.05.2024

NIEDZIELA

		NIEDZIELA						
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Podstawy motoryzacji 77	Podstawy fryzjerstwa 34	podstawy elektrotechniki 46		Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 24		Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 49
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Podstawy motoryzacji 78	Podstawy fryzjerstwa 35	podstawy elektrotechniki 47	Pracownia organizacji robót budowlanych 39	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 25		Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 50
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Użytkowanie poj. sam 8	Podstawy fryzjerstwa 36	podstawy elektrotechniki 48	Pracownia organizacji robót budowlanych 40	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 26		Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 51
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Użytkowanie poj. sam 9	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 47	podstawy elektrotechniki 49	Pracownia organizacji robót budowlanych 41	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 27		Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 52
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Użytkowanie poj. sam 10	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 48	podstawy elektrotechniki 50	Pracownia organizacji robót budowlanych 42			Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 21
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Użytkowanie poj. sam 11	Projektowanie i dokumentowanie fryz. 49	eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 79				Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 22
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Użytkowanie poj. sam 12		eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 80				Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 23
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 81				Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 24
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 82				
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 83				
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			eksploatacja maszyn i urządz. elektr. 84				
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵							
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

ZJAZD 13

26.05.2024

NIEDZIELA

		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.26	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	BHP 19	Wykonanie fryzur 88	podstawy elektrotechniki 50	Organizacja robót budowlanych 5	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 28	Organizowanie produkcji gastronomicznej 36	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 53
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	BHP 20	Wykonanie fryzur 89	podstawy elektrotechniki 51	Organizacja robót budowlanych 6	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 29	Organizowanie produkcji gastronomicznej 37	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 54
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Użytkowanie poj. sam 13	Wykonanie fryzur 90	podstawy elektrotechniki 52	Organizacja robót budowlanych 7	Podstawy obróbki ręcznej i mechanicznej oraz montażu R. Lewandowski 30	Organizowanie produkcji gastronomicznej 38	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym 55
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Użytkowanie poj. sam 14	Wykonanie fryzur 91	język angielski zawodowy 12	Pracownia organizacji robót budowlanych 43		Organizowanie produkcji gastronomicznej 39	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 25
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Użytkowanie poj. sam 15	Podstawy fryzjerstwa 37	język angielski zawodowy 13	Pracownia organizacji robót budowlanych 44		Organizowanie produkcji gastronomicznej 40	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 26
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰	Diagnozowanie poj. sam. 35	Podstawy fryzjerstwa 38	język angielski zawodowy 14	Pracownia organizacji robót budowlanych 45		Organizowanie produkcji gastronomicznej 41	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 27
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰	Diagnozowanie poj. sam. 36	Podstawy fryzjerstwa 39	eksploatacja inst. elektr. 56	Pracownia organizacji robót budowlanych 46		Prowadzenie usług gastronomicznych 35	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 28
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵	Diagnozowanie poj. sam. 37		eksploatacja inst. elektr. 57			Prowadzenie usług gastronomicznych 36	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 29
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵	Diagnozowanie poj. sam. 38		eksploatacja inst. elektr. 58			Prowadzenie usług gastronomicznych 37	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵	Diagnozowanie poj. sam. 39		eksploatacja inst. elektr. 59			Prowadzenie usług gastronomicznych 38	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵			eksploatacja inst. elektr. 60			Prowadzenie usług gastronomicznych 39	
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵							
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

ZJAZD 14

02.06.2024

NIEDZIELA

		02.06.2024						
		NIEDZIELA						
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.26	MEC.09	HGT.12	SPC.07
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵	Użytkowanie poj. sam 16	Wykonanie fryzur 92	BHP 19	Podstawy budownictwa 56	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 37	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 67	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 30
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵	Użytkowanie poj. sam 17	Wykonanie fryzur 93	BHP 20	Podstawy budownictwa 57	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 38	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 68	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 31
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵	Użytkowanie poj. sam 18	Wykonanie fryzur 94	Użytkowanie instalacji elektrycznych 27	Podstawy budownictwa 58	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 39	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 69	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 32
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰	Użytkowanie poj. sam 19	Wykonanie fryzur 95	Użytkowanie instalacji elektrycznych 28	Podstawy budownictwa 59	Organizowanie procesów technologicznych obróbki B. Nowicki 40	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 70	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 33
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰	Użytkowanie poj. sam 20		Użytkowanie instalacji elektrycznych 29			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 71	Propedeutyka przetwórstwa spożywczego 34
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰			Użytkowanie instalacji elektrycznych 30			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 72	
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰			Użytkowanie instalacji elektrycznych 31			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 73	
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵			Użytkowanie instalacji elektrycznych 32			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 74	
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵						Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 75	
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵						Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 76	
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵						Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 77	
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵							
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07

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

ZJAZD 14

09.06.2024

NIEDZIELA

		09.06.2024								
		NIEDZIELA								
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07		
1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵						Organizowanie produkcji gastronomicznej 42		1	8 ⁰⁰ - 8. ⁴⁵
2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵						Organizowanie produkcji gastronomicznej 43		2	8. ⁵⁰ - 9. ³⁵
3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵						Organizowanie produkcji gastronomicznej 44		3	9. ⁴⁰ - 10. ²⁵
4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰						Organizowanie produkcji gastronomicznej 45		4	10. ⁴⁵ - 11. ³⁰
5	11. ³⁵ - 12. ²⁰						Organizowanie produkcji gastronomicznej 46		5	11. ³⁵ - 12. ²⁰
6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰						Organizowanie produkcji gastronomicznej 47		6	12. ²⁵ - 13. ¹⁰
7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰						Organizowanie produkcji gastronomicznej 48		7	13. ¹⁵ - 14. ⁰⁰
8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵						Organizowanie produkcji gastronomicznej 49		8	14. ¹⁰ - 14. ⁵⁵
9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵						Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 78		9	15. ⁰⁰ - 15. ⁴⁵
10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵						Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 79		10	15. ⁵⁰ - 16. ³⁵
11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵						Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 80		11	16. ⁴⁰ - 17. ²⁵
12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵								12	17. ³⁰ - 18. ¹⁵
		MOT.06	FRK.03	ELE.05	BUD.25	MEC.09	HGT.12	SPC.07		

