Plan zajęć dydaktycznych w zakresie teoretycznego dokształcania zawodowego (TNZ) od 11 października bez 14 i 15 października

zawód	kwalifikacja	SALA	Przedmioty		opiekun	Nauczyciele			PONIEDZIAŁEK 11/18/25. X oraz 8 XI												WTOREK 12/19/26 X oraz 2/9 XI												ŚRODA 13/20/27 X oraz 3/10 XI												CZWARTEK 21/28 X oraz 4 XI												PIĄTEK 22/29 X oraz 5 XI											
									8.00 - 8.45	8.50 - 9.35	9.40 - 10.25	10.40 - 11.25	11.30 - 12.15	12.20 - 13.05	13.10 – 13.55	14.00- 14.45	14.50 - 15.35	15.40-16.25	16.30-17.15		8.00 - 8.45	8.50 - 9.35	9.40 - 10.25	10.40 - 11.25	11.30 - 12.15	12.20 - 13.05	13.10 – 13.55	14.00- 14.45	14.50 - 15.35	15.40-16.25	16.30-17.15		8.00 - 8.45	8.50 - 9.35	9.40 - 10.25	10.40 - 11.25	11.30 - 12.15	12.20 - 13.05	13.10 – 13.55	14.00- 14.45	14.50-15.35	15.40-16.25	16.30-17.15		8.00 - 8.45	8.50 - 9.35	9.40 - 10.25	10.40 - 11.25	11.30 - 12.15	12.20 - 13.05	13.10 – 13.55	14.00- 14.45	14.50 - 15.35	15.40-16.25	16.30-17.15		8.00 - 8.45	8.50 - 9.35	9.40 - 10.25	10.40 - 11.25	11.30 - 12.15	12.20 - 13.05	13.10 – 13.55	14.00- 14.45	14.50 - 15.35	15.40-16.25	16.30-17.15	
									1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
piekarz - I	SPC.03		Podstawy przemysłu spożywczego	104	EL	40			1	1	1	1	1	1	1	1	1				1			1	1	1	1	1	1											1	1	1					1	1	1									1	1	1	1				
			Magazynowanie surowców piekarskich	32	BC	8																1	1														1	1	1								1	1																	1			
piekarz - II	SPC.03		Obsługiwanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów piekarskich	32		40	8			1	1	1									1																											1	1									1	1								
			Wytwarzanie i wypiek ciast	104					1				1	1	1	1	1					1	1	1	1	1	1	1	1									1	1	1	1	1	1		1	1			1																1	1	1	
piekarz - III/piekarz III (G)	SPC.03		Wytwarzanie i wypiek ciast	76					1	1	1	1	1		1						1	1		1			1									1	1	1	1	1							1	1															1	1		
			Przygotowanie pieczywa do dystrybucji	44		20	20									1	1						1		1	1																			1	1			1														1	1	1	
			Język angielski zawodowy	16										1																																																				
rybak śródlądowy III/rybak śródlądowy III(G) - ZDALNIE	RYB.01		Produkcja w akwakulturze	16		4																																																												1			
			Użytkowanie wód śródlądowych	52																																																														
			Technika w akwakulturze i rybactwie	52																																											1	1	1	1	1	1	1													
			Język angielski zawodowy	16	DK	4																																																											
Stolarz - I	DRM.04		Podstawy stolarstwa	80	GJ	32									1												1	1								1	1	1	1							1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1	1			
			Wykonywanie wyrobów z drewna i materiałów drewnopodobnych	56	MK	36						1	1	1		1	1	1								1			1	1																			1	1	1	1													1			
					MG	32																																																												
					DS.	32																																																												
Stolarz - II	DRM.04		Wykonywanie wyrobów z drewna i materiałów drewnopodobnych	68											1	1											1									1										1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1	1			
			Wykonywanie prac związanych z obsługą, konserwacją maszyn i urządzeń stosowanych w stolarstwie	68								1	1	1			1	1								1		1	1	1									1	1	1																								1			
Stolarz - III/Stolarz III(G)	DRM.04		Wykonywanie prac związanych z obsługą, konserwacją maszyn i urządzeń stosowanych w stolarstwie	40									1				1	1									1									1																														1			
			Wykonywanie napraw i renowacji wyrobów z drewna i materiałów drewnopodobnych	80											1	1									1	1		1	1	1									1	1	1					1	1	1	1			1	1	1		1	1	1		1	1	1			
			Język angielski zawodowy	16										1																																																				
elektromechanik - I	ELE.01		Podstawy elektrotechniki	80					1	1	1	1	1	1	1	1											1	1					1	1	1	1	1	1						1	1															1	1				
			Montaż mechaniczny podzespołów i zespołów maszyn i urządzeń elektrycznych	56																			1	1	1	1																				1	1	1	1	1	1	1						1	1	1	1						
elektryk - III(G)	ELE.02		Montaż, uruchamianie i konserwacja maszyn i urządzeń elektrycznych	120	BF	60	60			1	1	1	1		1	1					1	1	1	1	1	1	1	1						1	1	1	1	1						1	1	1	1	1		1	1					1	1			1	1				
			Język angielski zawodowy	16	RO	16								1																																				1										1	1				
					ST																																																												
Fryzjer - I	FRK.01		Podstawy fryzjerstwa	36	KK	36				1			1																																			1		1	1	1	1							1	1				
			Chemiczne właściwości preparatów fryzjerskich	36	BN	36	MM		1		1			1														1	1	1								1																								1					
			Techniki fryzjerskie	64	JC	64	AD					1			1									1	1	1					1		1	1	1		1	1	1										1										1	1	1					
									8.00 - 8.45	8.50 - 9.35	9.40 - 10.25	10.40 - 11.25	11.30 - 12.15	12.20 - 13.05	13.10 – 13.55	14.00- 14.45	14.50 - 15.35	15.40-16.25	16.30-17.15		8.00 - 8.45	8.50 - 9.35	9.40 - 10.25	10.40 - 11.25	11.30 - 12.15	12.20 - 13.05	13.10 – 13.55	14.00- 14.45	14.50 - 15.35	15.40-16.25	16.30-17.15		8.00 - 8.45	8.50 - 9.35	9.40 - 10.25	10.40 - 11.25	11.30 - 12.15	12.20 - 13.05	13.10 – 13.55	14.00- 14.45	14.50-15.35	15.40-16.25	16.30-17.15		8.00 - 8.45	8.50 - 9.35	9.40 - 10.25	10.40 - 11.25	11.30 - 12.15	12.20 - 13.05	13.10 – 13.55	14.00- 14.45	14.50 - 15.35	15.40-16.25	16.30-17.15		8.00 - 8.45	8.50 - 9.35	9.40 - 10.25	10.40 - 11.25	11.30 - 12.15	12.20 - 13.05	13.10 – 13.55	14.00- 14.45	14.50 - 15.35	15.40-16.25	16.30-17.15	