

Tydzień 3 26-30 kwietnia

dzień tygodnia	lekcja	czas trwania	przedmiot	prowadzący
PONIEDZIAŁEK	1	12.25-13.10	Technologie produkcji piekarskiej	Urszula Urbińska
	2	13.15-14.00	Technologie produkcji piekarskiej	
	3	14.05-14.50	Wyposażenie i zasady BHP w piekarstwie	Klementyna Habczyk
	4	14.55-15.40	Wyposażenie i zasady BHP w piekarstwie	
	5	15.45- 16.30	Technologie produkcji piekarskiej	Małgorzata Rybak
	6	16.35- 17.20	Technologie produkcji piekarskiej	
WTOREK	1	10.45-11.30	Technologie produkcji piekarskiej	Urszula Urbińska
	2	11.35-12.20	Technologie produkcji piekarskiej	
	3	12.25-13.10	Wyposażenie i zasady BHP w piekarstwie	Klementyna Habczyk
	4	13.15-14.00	Wyposażenie i zasady BHP w piekarstwie	
	5	14.05-14.50	Wyposażenie i zasady BHP w piekarstwie	
	6	14.55-15.40	Technologie produkcji piekarskiej	Małgorzata Rybak
	7	15.45- 16.30	Technologie produkcji piekarskiej	
ŚRODA	1	11.35-12.20	Technologie produkcji piekarskiej	Małgorzata Rybak
	2	12.25-13.10	Technologie produkcji piekarskiej	
	3	13.15-14.00	Technologie produkcji piekarskiej	
	4	14.05-14.50	Technologie produkcji piekarskiej	
	5	14.55-15.40	Technologie produkcji piekarskiej	Urszula Urbińska
	6	15.45- 16.30	Technologie produkcji piekarskiej	
CZWARTEK	1	11.35-12.20	Technologie produkcji piekarskiej	Urszula Urbińska
	2	12.25-13.10	Wyposażenie i zasady BHP w piekarstwie	Klementyna Habczyk
	3	13.15-14.00	Wyposażenie i zasady BHP w piekarstwie	
	4	14.05-14.50	Wyposażenie i zasady BHP w piekarstwie	
	5	14.55-15.40	Technologie produkcji piekarskiej	Małgorzata Rybak
	6	15.45- 16.30	Technologie produkcji piekarskiej	
PIĄTEK	1	10.45-11.30	Technologie produkcji piekarskiej	Małgorzata Rybak
	2	11.35-12.20	Technologie produkcji piekarskiej	
	3	12.25-13.10	Wyposażenie i zasady BHP w piekarstwie	Klementyna Habczyk
	4	13.15-14.00	Wyposażenie i zasady BHP w piekarstwie	
	5	14.05-14.50	Technologie produkcji piekarskiej	Urszula Urbińska
	6	14.55-15.40	Technologie produkcji piekarskiej	