

# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

## HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Plan zajęć – **semestr II**: luty 2024 – czerwiec 2024

Przedmioty zawodowe

Terminy zjazdów

Lp.	Miesiąc	Daty zjazdu	Uwagi
1.	Luty	10-11.02.2024	
2.	Marzec	10.03.2024 23-24.03.2024	<i>24.03 język angielski zawodowy</i>
3.	Kwiecień	06-07.04.2024 20-21.04.2024	
4.	Maj	19.05.2024	+ sesja egzaminacyjna 1. BHP i organizacja produkcji gastronomicznej 2. Język angielski zawodowy
5.			

Przedmioty zawodowe - Zjazd nr 1 – 10-11.02.2024 r.

Lp.	Czas zajęć	Sobota 10.02.2024		Niedziela 11.02.2024	
		Nr lekcji	Nazwa przedmiotu	Nr lekcji	Nazwa przedmiotu
1.	8:00-8:45	1	Usługi gastronomiczne i cateringowe	1	Podstawy żywienia dietetycznego
2.	8:50-9:35	2	Usługi gastronomiczne i cateringowe	2	Podstawy żywienia dietetycznego
3.	9:40-10:25	3	Usługi gastronomiczne i cateringowe	3	Podstawy żywienia dietetycznego
4.	10:30-11.15	4	Usługi gastronomiczne i cateringowe	4	Podstawy żywienia dietetycznego
5.	11:20:12:05	5	Usługi gastronomiczne i cateringowe	5	Podstawy żywienia dietetycznego
6.	12:10-12:55	1	Pracownia usług i obsługi konsumenta	1	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
7.	13:00-13:45	2	Pracownia usług i obsługi konsumenta	2	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
8.	13:50-14:35	3	Pracownia usług i obsługi konsumenta	3	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
9.	14:40-15:25	4	Pracownia usług i obsługi konsumenta	4	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
10.	15:30-16:15	5	Pracownia usług i obsługi konsumenta	5	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii

Przedmioty zawodowe - Zjazd nr 2 – 10.03.2024r.

Lp.	Czas zajęć	Sobota 18.05.2023		Niedziela 10.03.2024	
		Nr lekcji	Nazwa przedmiotu	Nr lekcji	Nazwa przedmiotu
1.	8:00-8:45			6	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
2.	8:50-9:35			7	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
3.	9:40-10:25			8	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
4.	10:30-11.15			9	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
5.	11:20-12:05			10	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
6	12:10-12:55				
7	13:00-13:45				
8	13:50-14:35				
9	14:40-15:25				
10	15:30-16:15				

## Przedmioty zawodowe - Zjazd nr 3 – 23-24.03.2024r.

Lp.	Czas zajęć	Sobota 23.03.2024		Niedziela 24.03.2024	
		Nr lekcji	Nazwa przedmiotu	Nr lekcji	Nazwa przedmiotu
1.	8:00-8:45	6	Usługi gastronomiczne i cateringowe	1	Język angielski zawodowy
2.	8:50-9:35	7	Usługi gastronomiczne i cateringowe	2	Język angielski zawodowy
3.	9:40-10:25	8	Usługi gastronomiczne i cateringowe	3	Język angielski zawodowy
4.	10:30-11:15	9	Usługi gastronomiczne i cateringowe	4	Język angielski zawodowy
5.	11:20-12:05	10	Usługi gastronomiczne i cateringowe	5	Język angielski zawodowy
6.	12:10-12:55	6	Pracownia usług i obsługi konsumenta	6	Język angielski zawodowy
7.	13:00-13:45	7	Pracownia usług i obsługi konsumenta	7	Język angielski zawodowy
8.	13:50-14:35	8	Pracownia usług i obsługi konsumenta	8	Język angielski zawodowy
9.	14:40-15:25	9	Pracownia usług i obsługi konsumenta	9	Język angielski zawodowy <b>Egzamin</b>
10.	15:30-16:15	10	Pracownia usług i obsługi konsumenta	10	Język angielski zawodowy <b>Egzamin</b>

## Przedmioty zawodowe - Zjazd nr 4 – 06-07.04.2024r.

Lp.	Czas zajęć	Sobota 06.04.2024		Niedziela 07.04.2024	
		Nr lekcji	Nazwa przedmiotu	Nr lekcji	Nazwa przedmiotu
1.	8:00-8:45	11	Pracownia usług i obsługi konsumenta	1	BHP i organizacja produkcji gastronomicznej
2.	8:50-9:35	12	Pracownia usług i obsługi konsumenta	2	BHP i organizacja produkcji gastronomicznej
3.	9:40-10:25	13	Pracownia usług i obsługi konsumenta	3	BHP i organizacja produkcji gastronomicznej
4.	10:30-11:15	14	Pracownia usług i obsługi konsumenta	11	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
5.	11:20-12:05	15	Pracownia usług i obsługi konsumenta	12	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
6.	12:10-12:55	16	Pracownia usług i obsługi konsumenta	13	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
7.	13:00-13:45	17	Pracownia usług i obsługi konsumenta	14	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
8.	13:50-14:35	18	Pracownia usług i obsługi konsumenta	15	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
9.	14:40-15:25	19	Pracownia usług i obsługi konsumenta	16	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
10.	15:30-16:15	20	Pracownia usług i obsługi konsumenta	17	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii

## Przedmioty zawodowe - Zjazd nr 5 - 20-21.04.2024r.

Lp.	Czas zajęć	Sobota 20.04.2024		Niedziela 21.04.2024	
		Nr lekcji	Nazwa przedmiotu	Nr lekcji	Nazwa przedmiotu
1.	8:00-8:45	21	Pracownia usług i obsługi konsumenta	6	Podstawy żywienia dietetycznego
2.	8:50-9:35	22	Pracownia usług i obsługi konsumenta	7	Podstawy żywienia dietetycznego
3.	9:40-10:25	23	Pracownia usług i obsługi konsumenta	8	Podstawy żywienia dietetycznego
4.	10:30-11.15	24	Pracownia usług i obsługi konsumenta	9	Podstawy żywienia dietetycznego
5.	11:20:12:05	25	Pracownia usług i obsługi konsumenta	10	Podstawy żywienia dietetycznego
6.	12:10-12:55	26	Pracownia usług i obsługi konsumenta	18	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
7.	13:00-13:45	27	Pracownia usług i obsługi konsumenta	19	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
8.	13:50-14:35	28	Pracownia usług i obsługi konsumenta	20	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
9.	14:40-15:25	29	Pracownia usług i obsługi konsumenta	21	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
10.	15:30-16:15	30	Pracownia usług i obsługi konsumenta	22	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii

## Przedmioty zawodowe - Zjazd nr 6 – 19.05.2024r.

Lp.	Czas zajęć	Sobota		Niedziela 19.05.2024	
		Nr lekcji	Nazwa przedmiotu	Nr lekcji	Nazwa przedmiotu
1.	8:00-8:45			23	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
2.	8:50-9:35			24	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
3.	9:40-10:25			25	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
4.	10:30-11.15			26	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
5.	11:20-12:05			27	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
6	12:10-12:55			28	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
7	13:00-13:45			29	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
8	13:50-14:35			30	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
9	14:40-15:25			4	BHP i organizacja produkcji Gastronomicznej - Egzamin
10	15:30-16:15			5	BHP i organizacja produkcji Gastronomicznej - Egzamin

