



PLAN ZAJĘĆ

na I semestr w roku szkolnym 2017/2018

kursu kwalifikacyjnego w ramach kwalifikacji TG - 07

w Zespole Szkół nr 1 w Białej Piskiej

Nr zjazdu	Data zjazdu	Godziny zajęć	Nazwa zajęć	Data zjazdu	Godziny zajęć	Nazwa zajęć
1	09.09.2017 (sobota)	9 ⁰⁰	Spotkanie organizacyjne	10.09.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Technika w gastronomii
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	BHP		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Towaroznawstwo żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności		11 ²⁰ - 12 ⁵⁰	BHP
					13 ⁰⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów
2	16.09.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 11 ¹⁰	BHP	17.09.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podstawy żywienia i zasady higieny
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów		9 ⁴⁰ - 16 ¹⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności
3	23.09.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	24.09.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Technika w gastronomii
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	BHP		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Towaroznawstwo żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów
4	30.09.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	01.10.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podstawy żywienia i zasady higieny
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	BHP		9 ⁴⁰ - 16 ¹⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów			

5	07.10.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	08.10.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Technika w gastronomii
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	BHP		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Towaroznawstwo żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów
6	14.10.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	15.10.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podstawy żywienia i zasady higieny
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Towaroznawstwo żywności		9 ⁴⁰ - 16 ¹⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów			
7	21.10.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	22.10.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Technika w gastronomii
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Podstawy żywienia i zasady higieny		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Towaroznawstwo żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów
8	28.10.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	BHP	29.10.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podstawy żywienia i zasady higieny
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej		9 ⁴⁰ - 16 ¹⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów			
9	04.11.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	BHP	05.11.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Technika w gastronomii
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Towaroznawstwo żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów
10	18.11.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	BHP	19.11.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podstawy żywienia i zasady higieny
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej		9 ⁴⁰ - 16 ¹⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów			

11	25.11.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	26.11.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Technika w gastronomii
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	BHP		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Towaroznawstwo żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów
12	02.12.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	03.12.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podstawy żywienia i zasady higieny
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	BHP		9 ⁴⁰ - 16 ¹⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów			
13	09.12.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	BHP	10.12.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Technika w gastronomii
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Towaroznawstwo żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów
14	16.12.2017 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	17.12.2017 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Podstawy żywienia i zasady higieny
		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Towaroznawstwo żywności		9 ⁴⁰ - 16 ¹⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności
		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów			
15	13.01.2018 (sobota)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	BHP	14.01.2018 (niedziela)	8 ⁰⁰ - 9 ³⁰	Technika w gastronomii
		9 ⁴⁰ - 12 ⁰⁵	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej		9 ⁴⁰ - 11 ¹⁰	Towaroznawstwo żywności
		12 ⁰⁵ - 17 ⁵⁰	Procesy technologiczne i ocena jakości żywności		11 ²⁰ - 17 ⁵⁰	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów