

HARMONOGRAM ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH 2020/2021 od 25.01.2021

DZIEŃ	Stolówka szkolna ul. Rokitniańczyków 26 SP 21-kuchnia /W1/	Stolówka szkolna ul. Rokitniańczyków 26 SP 21-sala /W2/	Stolówka szkolna ul. Nadbrzeźna 77 SP 20-kuchnia /W5/	Stolówka szkolna ul. Nadbrzeźna 77 SP 20-sala /W6/	Zespół Szkół nr 1 ul. Jagiellońska 84 Ciastkarnia sala 18	Zespół Szkół nr 1 ul. Jagiellońska 84 sala nr 15	Zespół Szkół nr 1 ul. Jagiellońska 84 sala nr 14
PN	Paweł Kopczyński 7.10-11.25 3g/3(5) procesy tech . w gastronomii	Aneta Durlak Jamro 7.10 -11.25 3m/1(5) praktyka zawodowa Paweł Kopczyński 11.30-14.45 2j(4) obsługiwanie gości	Bożena Ziomek 7.10-11.25 3g/2 (5) proc tech w gastr Teresa Janus 11.30-15.45 3g/1(5)procesy tech . w gastronomii	Barbara Wańczyk 11.30-13.05 2h/2(2)obsługa - zp Barbara Wańczyk 13.10.-14.45 2h/1(2) obsługa konsumenta -zp co2tyg po 4 godz	Maria Wójcik 7.10-10.25 1i/1(4) Proc.prod.wyr.cuk.. Maria Wójcik 10.40-13.55 1i/2(4) Proc.prod.wyr.cuk	Krystyna Michalik 8.00-10.25 1i/2(3) gospod . magaz. w zakład.cukier Anna Opilo 10.40-13.05 1i/1(3) gospod.magaz. w zakład.cukier	
WT	Barbara Wańczyk 7.10-12.15 2Gp/3(6) procesy tech . w gastronomii Wiesława Król 10.40.-15.45 2Gp/1(6) procesy tech . w gastronomii	Paweł Kopczyński 11.30-14.45 2Hp/2(4) Pracownia obsługi konsumenta	Bożena Ziomek 7.10-12.15 2Gp/2 (6) procesy tech . w gastronomii	Aneta Durlak Jamro 8.00-12.15 3m/2(5) organizowanie usług kelnerskich Teresa Janus 12.20-15.45 2Hp/1(4) Pracownia obsługi konsumenta	Krystyna Michalik 7.10-13.05 2j(7) proc.prod.wyr.cukiernicznych		
ŚR	Aneta Durlak Jamro 7.10-11.25 1J(5)przygotowanie potraw i napojów Wiesława Król 10.40-15.45 1G/1(6)procesy tech . w gastronomii	Kopczyński 10.40-14.45 2Jp(5) obsługiwanie gości	Bożena Ziomek 7.10-12.15 1J(6) procesy tech . w gastronomii Małgorzata Mordarska 10.40-15.45 1G/2(6)procesy tech . w gastronomii	Krystyna Michalik 8.00-10.25 3h/1(3) obsługa konsumenta	Anna Opilo 7.10-10.25 3i/1(4) Prak.Zaw. Anna Opilo 10.40-13.55 3i/1(4) proc.prod.wyr.cukier.		

CZW	Barbara Wańczyk 7.10-11.25 2g/1(5) procesy tech . w gastronomii Teresa Janus 11.30-15.45 2g/2(5)procesy tech . w gastronomii		Bożena Ziomek 7.10-11.25 2g/3(5) procesy tech . w gastronomii	Krystyna Michalik 11.30-13.55 3h/2(3) obsługa konsumenta	Anna Opilo 7.10-10.25 3i/2(4) proc.prod.wyr.cukier. Anna Opilo 10.40-13.55 3i/2(4)Prak.Zaw.		
PT	Barbara Wańczyk 7.10-11.25 2g/1(5) procesy tech . w gastronomii Wiesława Król 11.30-14.45 2j(4) przygotowanie potraw i napojów	Paweł Kopczyński 10.40-14.45 3m/2(5) praktyka zawodowa	Bożena Ziomek 7.10-11.25 2g/3(5) procesy tech . w gastronomii Teresa Janus 11.30-15.45 2g/2(5)procesy tech . w gastronomii	Aneta Durlak Jamro 10.40-14.45 3m/1(5) organizowanie usług kelnerskich	Krystyna Michalik 7.10-12.15 2Jp(6) proc.prod.wyr.cukierniczych	Wiesława Król 8.50-9.35 3g/1(1) planowanie żyw./sala Wiesława Król 9.40-10.25 3g/2(1) planowanie żyw.	Opilo Anna 8.50-9.35 3g/2(1)obsługa klienta w gastr. Opilo Anna 9.40-10.25 3g/1(1)obsługa klienta w gastr.

- Nauka zdalna