

Branżowa Szkoła II stopnia / Semestr I - 2021/2022

nr		zjazd 8							
Data		2021-12-10			2021-12-11				
		piątek			sobota				
Ogólnokoszt.		1	2		1	2			
Zawodowe		T. r. w.	T. t. ż.	T. ż. i u. g.	T. r. w.	T. t. ż.	T. ż. i u. g.		
08	00				Podstawy budownictwa (8.00-8.45) s.102	Planowanie i organizacja produkcji wyrobów spożywczych (8.00-8.45) sala 20			
	15								
	30								
	45	PRZERWA							
	50								
09	00				Podstawy budownictwa (8.50-9.35) s.102	Planowanie i organizacja produkcji wyrobów spożywczych (8.50-9.35) sala 20			
	15								
	35	PRZERWA							
	40								
	55								
10	10				Podstawy budownictwa (9.40-10.25) s.102	Planowanie i organizacja produkcji wyrobów spożywczych (9.40-10.25) sala 20			
	25	PRZERWA							
	30								
	45								
	11								
11	00				Organizowanie, kontrolowanie i kosztorysowanie robót wykończeniowych w budownictwie (10.30-11.15) sala 102	Planowanie i organizacja produkcji wyrobów spożywczych (10.30-11.15) s. 20			
	15	PRZERWA							
	20								
	35								
	50								
12	05	PRZERWA			Organizowanie, kontrolowanie i kosztorysowanie robót wykończeniowych w budownictwie (12.10-12.55) sala 102	Planowanie i organizacja produkcji wyrobów spożywczych (12.10-12.55) s. 20			
	10								
	25								
	40								
	55	PRZERWA							
13	00				Organizowanie, kontrolowanie i kosztorysowanie robót wykończeniowych w budownictwie (13.00-13.45) sala 102				
	15								
	30								
	45	PRZERWA							
	50								
14	05								
	20								
	35	PRZERWA							
	40								
	55								
15	10								
	25								
15	00	Posługiwanie się dok. bud. (15.00-15.45) sala 104	Podstawy przemysłu spoż. (15.00-15.45) s.20	Usługi gastronomicz. (15.00-15.45) s.19					
	15								
	30								
	45				PRZERWA				
	50								
16	05	Posługiwanie się dok. bud. (15.50-16.35) sala 104	Podstawy przemysłu spoż. (15.50-16.35) s.20	Usługi gastronomicz. (15.50-16.35) s.19					
	20								
	35				PRZERWA				
	40								
	55				Posługiwanie się dok. bud. (16.40-17.25) sala 104	Planowanie i organizacja produkcji wyrobów spożywczych (16.40-17.25) sala 20	Usługi gastronomicz. (16.40-17.25) s.19		
10									
25	PRZERWA								
30									
45	Posługiwanie się dok. bud. (17.30-18.15) sala 104	Planowanie i organizacja produkcji wyrobów spożywczych (17.30-18.15) sala 20	Usługi gastronomicz. (17.30-18.15) s.19						
15									
18				PRZERWA					
20				Posługiwanie się dok. bud. (18.20-18.55) sala 104	Planowanie i organizacja produkcji wyrobów spożywczych (18.20-19.05) sala 20	Usługi gastronomicz. (18.20-19.05) s.19			
35									
50	PRZERWA								
19	PRZERWA								
55									