

**PLAN ZAJĘĆ KURSU KURZARZ/ CUKIERNIK**  
**II SEMESTR**

Liczba godzin	PIĄTEK	SOBOTA						
<b>120 godz.</b>	<p><b>Prowadzenie Działalności Gospodarczej</b></p> <p>3 godz. 15.30 – 17.45 (do 30.03.2019 r.)</p> <p>s. 39 / s. 53</p>	<p><b>Pracownia technologii gastronomicznej / Pracownia produkcji cukierniczej</b></p> <p>6 godz. 8.00 – 12.30</p> <p>s. 4 (kucharz) s. 24 / s. 41 (cukiernik)</p>	<p><b>SEMESTR II</b></p> <p><b>TERMINY ZJAZDÓW:</b></p> <p>11 – 12.01 18 – 19.01 25 – 26.01</p> <p>15 – 16.02 22 – 23.02</p> <p>01 – 02.03 08 – 09.03 15 – 16.03 22 – 23.03 29 – 30.03</p>					
	<p><b>Język obcy zawodowy (angielski)</b></p> <p>3 godz. 17.50 – 20.35 (do 30.03.2019 r.)</p> <p>s. 58 / s. 302</p>			<b>60 godz.</b>	<p><b>Pracownia technologii gastronomicznej / Pracownia produkcji cukierniczej</b></p> <p>6 godz. 15.30 – 20.00</p> <p>s. 4 (kucharz) s. 24 / s. 41 (cukiernik)</p>	<p><b>Pracownia technologii gastronomicznej / Pracownia produkcji cukierniczej</b></p> <p>6 godz. 8.00 – 12.30</p> <p>s. 4 (kucharz) s. 24 / s. 41 (cukiernik)</p>	<p>05 – 06.04 12 – 13.04 26 – 27.04</p> <p>10 – 11.05 17 – 18.05 24 – 25.05*</p>	<b>220 godz.</b>
<b>60 godz.</b>	<p><b>Pracownia technologii gastronomicznej / Pracownia produkcji cukierniczej</b></p> <p>6 godz. 15.30 – 20.00</p> <p>s. 4 (kucharz) s. 24 / s. 41 (cukiernik)</p>	<p><b>Pracownia technologii gastronomicznej / Pracownia produkcji cukierniczej</b></p> <p>6 godz. 8.00 – 12.30</p> <p>s. 4 (kucharz) s. 24 / s. 41 (cukiernik)</p>	<p>05 – 06.04 12 – 13.04 26 – 27.04</p> <p>10 – 11.05 17 – 18.05 24 – 25.05*</p>					
<b>220 godz.</b>	<p><b>Zajęcia praktyczne u pracodawcy</b></p> <p>(220 godz.) (przez czerwiec – sierpień 2019)</p>	<p><b>Zajęcia praktyczne u pracodawcy</b></p> <p>(220 godz.) (przez czerwiec – sierpień 2019)</p>	<p><b>SEMESTR II</b></p> <p>(Okres od czerwca do końca sierpnia 2019)</p>					

\*zajęcia dodatkowe