

Data/ czw.	L. god z.	Przed miot	Data / Pt.	L. go dz.	Przed miot	Data Sb.	L. go dz.	Przed miot
3.IX	6	ZŻC	4.IX	6	TGzT	5.IX	6	TGzT
10.IX	6	GwP	-	-	-		2	WZG
17.IX	6	PTwG	18.IX	6	GwP	-	-	-
24.IX	6	GwP	25.IX	6	PTwG	-	-	-
1.X	6	GwP	-	-	-	3.X	10	GwP
8.X	6	GwP	-	-	-	11.X N	10	GwP
15.X	6	GwP	15.X	6	GwP	17.X	10	PTwG
22.X	6	GwP	23.X	6	PTwG	-	-	-
29.X	6	WZG	30.X	4	GwP	31.X	10	BHP
-	-	-		2	WZG	-	-	-
5.XI	6	WZG	6.XI	6	PTwG	-	-	-
12.XI	6	WZG	13.XI	6	PTwG	-	-	-
19.XI	6	PTwG	20.XI	6	PTwG	-	-	-
26.XI	6	ZŻC	27.XI	6	ZŻC	-	-	-
3.XII	4	TGzT	4.XII	3	TGzT	5.XII	10	BHP
	2	PTwG		3	GwP	-	-	-
10.XII	6	TGzT	11.XI I	5	GwP	-	-	-
17.XII	6	WZG	18.XI I	2	ZŻC	-	-	-
				2	WZG	-	-	-

WZG - Wyposażenie zakładów gastronomicznych - 30g; [Magda Maciaszczyk]

ZŻC - Zasady żywienia człowieka - 20g; [Magda Maciaszczyk]

GwP - Gastronomia w praktyce – 80g; [Magda Maciaszczyk]

PTwG - Procesy technologiczne w gastronomii – 50g; [Magda Maciaszczyk]

TGzT - Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem – 25g; [M. Maciaszczyk]

BHP – 20g; [Mirostawa Kaczmarek- Michalak]

N- niedziela