

## Plan kursu 2021/2022 semestr I

GwP – Gastronomia w praktyce – K. Wojtczak - 80 godz.

PTwG – Procesy Technologiczne w Gastronomii – M. Maciaszczyk – 50 godz.

ZŻC- Zasady Żywienia człowieka -M. Maciaszczyk- 20 godz.

TGzT – Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem – M.Maciaszczyk –25 godz.

WzG- Wyposażenie zakładów gastronomicznych- B. Ściegłiński-30- godz.

BHP- Bezpieczeństwo i higiena pracy –20 godz.

Data - czwartek	Liczba godzin	Przedmiot	Data - Piątek	Liczba godzin	Przedmiot	Data - sobota	Liczba godzin	Przedmiot	Data (niedziela)	Liczba godzin	Przedmiot
02.09.21	-		03.09.21	-		04.09.21	10	GwP	05.09.21	10	TGzT
09.09.21	-		10.09.21	-		11.09.21	10	GwP	12.09.21	10	GwP
16.09.21	-		17.09.21	-		18.09.21	-	-	19.09.21	10	GwP
23.09.21	-		24.09.21	-		25.09.21	10	BHP	26.09.21	10	BHP
30.09.21	-		01.10.21	-		02.10.21	10	GwP	03.10.21	10	GwP
07.10.21	-		08.10.21	-		09.10.21	10	GwP	10.10.21	-	-
14.10.21	-		15.10.21	-		16.10.21	10	WzG	17.10.21	10	WzG
21.10.21	-		22.10.21	-		23.10.21	10	WzG	24.10.21	10	GwP
28.10.21	-		29.10.21	-		30.10.21	-	-	31.11.21	-	-
04.11.21	-		05.11.21	-		06.11.21	-	-	07.10.21	-	-
18.11.21	-		19.11.21	-		20.11.21	-	-	21.11.22	-	-
25.11.21	-		26.11.21	-		27.11.21	10	PTwG	28.11.21	-	-
02.12.21	6	ZŻC	03.12.21	6	PTwG	04.12.21	10	PTwG	05.12.21	-	-
09.12.21	6	ZŻC	10.12.21	2/4	ZŻC/PTwG	11.12.21	10	PTwG	-	-	-
16.12.21	6	ZŻC	17.12.21	6	PTwG	18.12.21	4 3	PTwG TGzT	-	-	-
13.01.22	6	TGzT	14.01.22	6	TGzT				-	-	-

