

Harmonogram zajęć zawodowego kształcenia praktycznego u pracodawców w roku szkolnym 2021/2022

Zajęcia praktyczne realizowane u pracodawców: Branżowa Szkoła I stopnia Nr 2

Klasa

Zawód

Dzień tygodnia

Wymiar zajęć

1sb

kucharz

piątek

7 godzin lekcyjnych (od 1 do 7 godz. lek.)

2sb

kucharz/cukiernik

poniedziałek

7 godzin lekcyjnych (od 1 do 7 godz. lek.)

wtorek

6 godzin lekcyjnych (od 1 do 6 godz. lek.)

Zawodowe przedmioty praktyczne realizowane u pracodawców:

Klasa

Zawód

Zajęcia edukacyjne

Dzień tygodnia

Wymiar zajęć

2Tż

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Przygotowanie i wydawanie dań

środa

4 godziny lekcyjne

(4-7 godz. lek. cały rok)

3Tżg

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Procesy technologiczne

w gastronomii

czwartek

3 godziny lekcyjne

(1-3 godz. lek. z wyłączeniem

4 tygodni na odbywanie praktyki zawodowej)

Planowanie żywienia

i produkcji gastronomicznej

czwartek

2 godziny lekcyjne

(4-5 godz. lek. z wyłączeniem

4 tygodni na odbywanie praktyki zawodowej)

3Tżp

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Procesy technologiczne

w gastronomii

środa

4 godziny lekcyjne

(1-4 godz. lek. z wyłączeniem

4 tygodni na odbywanie praktyki zawodowej)

4Tż

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Planowanie żywienia

i produkcji gastronomicznej

czwartek

1 godzina lekcyjna

(1 godz. lek. w I semestrze)

Obsługa klientów

w gastronomii

1 godzina lekcyjna

(2 godz. lek. w I semestrze)