PLAN ZAJĘĆ SZKOŁA BRANŻOWA II STOPNIA
SEMESTR 2 ZJAZD 7 14-15.05.2022

<table>
<tr><th rowspan="2"></th><th rowspan="2">GODZ.LEK.</th><th colspan="8">SOBOTA</th><th colspan="2">NIEDZIELA</th></tr>
<tr><th>Tech. Handlowiec</th><th>sala</th><th>Tech. usług fryzjerskich</th><th>sala</th><th>Technik żywienia i usług gastronomicznych</th><th>sala</th><th>Technik technologii żywności</th><th>sala</th><th>Tech. Handlowiec, Technik usług fryzjerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności</th><th>sala</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>8.00 - 8.45</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td rowspan="3">Nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych 3h</td><td rowspan="5">203</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2.</td><td>8.50 - 9.35</td><td>zarządzanie działaniami handlowymi 1h</td><td rowspan="11">210</td><td rowspan="3">projektowanie i dokumentowanie fryzur 3h</td><td rowspan="9">202</td><td></td><td></td><td rowspan="2">język polski 3h</td><td rowspan="7">202</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>9.40 – 10.25</td><td rowspan="2">prowadzenie działań posprzedażowych 4h</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4.</td><td>10.30 – 11.25</td><td></td><td></td><td rowspan="3">organizowanie przebiegów procesów technologicznych w przetwórstwie</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>11.30 – 12.15</td><td rowspan="4">planowanie działań sprzedażowych i monitorowanie realizacji budżetu 4h</td><td rowspan="5">wykonywanie fryzur na podstawie projektu 6h</td><td></td><td></td><td>język angielski 2h</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>12.20 – 13.05</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7.</td><td>13.10 – 13.55</td><td rowspan="2">podstawy żywienia i gastronomii 2h</td><td rowspan="7">203</td><td></td><td></td><td rowspan="2">matematyka 2h</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>14.05 – 14.50</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9.</td><td>14.55 – 15.40</td><td rowspan="4">sporządzanie dokumentacji ekonomiczno-finansowej 4h</td><td rowspan="2">pracownia planowania żywienia 2h</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10.</td><td>15.45 – 16.30</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11.</td><td>16:35 – 17:20</td><td></td><td></td><td rowspan="2">organizowanie produkcji gastronomicznej 2h</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12.</td><td>17:25 – 18:10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13.</td><td>18:15 – 19:00</td><td></td><td></td><td></td><td rowspan="2">prowadzenie usług gastronomicznych 2h</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14.</td><td>19:05 – 19:50</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15.</td><td>19:55 – 20:40</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>