

# Plan lekcji 2a - rok szkolny 2020/2021 - semestr I (zmiana od 21 IX)

Technik Obsługi Turystycznej/ Kelner Wych.: J. Szyszka, sala 11			Ila /cała klasa	Technik Organizacji Turystyki	Technik Usług Kelnerskich
poniedziałek	1	8.00-8.45	Podstawy przedsiębiorczości/E.Michalik 11		
	2	8.55-9.40	Matematyka/S.Kula 11		
	3	9.50-10.35	Geografia pr/D.Polarczyk 11		
	4	10.55-11.40	Zajęcia z wychowawcą/J.Szyszka 11		
	5	11.50-12.35		Język angielski pp/A.Gieraś-Fatyga 11	Język niemiecki pp/A.Blezień 18
	6	12.40-13.25		Język niemiecki pp/A.Blezień 11	Język angielski pp/A.Gieraś-Fatyga 13
	7	13.30-14.15		Język niemiecki pp/A.Blezień 11	Obsługa kelnerska/M. Wróbel 18
	8	14.20-15.05		Obsługa informatyczna w turystyce/ J. Szyszka 16	Obsługa kelnerska/M. Wróbel 18
	9	15.10-15.55		Wychowanie fizyczne/J.Lenkiewicz	
	10	16.00-16.45		Wychowanie fizyczne/J.Lenkiewicz	
	11	16.50-17.35		Wychowanie fizyczne/J.Lenkiewicz	
wtorek	1	8.00-8.45	Matematyka/S.Kula 11		
	2	8.55-9.40		Marketing usług turystycznych/P.Obtjo 11	Język angielski pr/A.Gieraś-Fatyga 3
	3	9.50-10.55	Historia/D.Polarczyk 11		
	4	10.55-11.40		Obsługa turystyczna w praktyce/E.Michalik 3	Obsługa kelnerska/M. Wróbel 11
	5	11.50-12.35	Geografia pr/D.Polarczyk 11		
	6	12.40-13.25		Język angielski pp/A.Gieraś-Fatyga 3	Pracownia przygotowywania potraw i nap. Gr.2/N.Sobczak 4
	7	13.30-14.15		Język angielski pr/A.Gieraś-Fatyga 11	Wychowanie fizyczne/J.Lenkiewicz
	8	14.20-15.05			Pracownia przygotowywania potraw i nap. Gr.2/N.Sobczak 4
	9	15.10-15.55			Pracownia przygotowywania potraw i nap. Gr.2/N.Sobczak 4
	10	16.00-16.45			Pracownia przygotowywania potraw i nap. Gr.2/N.Sobczak 4
	11	16.50-17.35			Pracownia przygotowywania potraw i nap. Gr.2/N.Sobczak 4
środa	1	8.00-8.45	Język polski/S.Stawiarska 11		
	2	8.55-9.40		Geografia turystyczna/U. Stefanicka 18	Język angielski pp/A.Gieraś-Fatyga 11
	3	9.50-10.35		Geografia turystyczna/U. Stefanicka 18	Język niemiecki/IA.Blezień 11
	4	10.55-11.40		Organizacja imprez i usług turyst./J. Szyszka 11	Pracownia obsługi kelnerskiej gr.1/M.Wróbel 4
	5	11.50-12.35		Obsługa informatyczna w turystyce/ J. Szyszka 16	Pracownia obsługi kelnerskiej gr.1/M.Wróbel 4
	6	12.40-13.25			Pracownia obsługi kelnerskiej gr.1/M.Wróbel 4
	7	13.30-14.15			Pracownia obsługi kelnerskiej gr.1/M.Wróbel 4
	8	14.20-15.05			Pracownia obsługi kelnerskiej gr.1/M.Wróbel 4
	9	15.10-15.55			Pracownia obsługi kelnerskiej gr.2/D.Strzelec 4
	10	16.00-16.45			Pracownia obsługi kelnerskiej gr.2/D.Strzelec 4
	11	16.50-17.35			Pracownia obsługi kelnerskiej gr.2/D.Strzelec 4
czwartek	1.	8.00-8.45	-----	-----	Wychowanie fizyczne/J.Lenkiewicz
	2	8.55-9.40		Język niemiecki zawodowy/A.Blezień 11	Zasady żywienia człowieka/N.Sobczak 18
	3	9.50-10.35		Organizacja imprez i usług turystycznych/J.Szyszka 11	Urządzenia i bezp. Pracy w gastronomii/N.Sobczak 18
	4	10.55-11.40	Język polski/S.Stawiarska 11		
	5	11.50-12.35		Obsługa turystyczna w praktyce/E.Michalik 11	Pracownia obsługi kelnerskiej gr.2/D.Strzelec 4
	6	12.40-13.25		Obsługa turystyczna w praktyce/E.Michalik 11	Pracownia obsługi kelnerskiej gr.2/D.Strzelec 4
	7	13.30-14.15		Obsługa turystyczna w praktyce/E.Michalik 11	
	8	14.20-15.05			
	9	15.10-15.55			Pracownia przygotowywania potraw i napojów gr1.M.Wróbel s.4
	10	16.00-16.45			Pracownia przygotowywania potraw i napojów gr1.M.Wróbel s.4
	11	16.50-17.35			Pracownia przygotowywania potraw i napojów gr1. + 2 godz
piątek	1	8.00-8.45		Podstawy działalności gosp. W turystyce/E.Michalik 7	Technologia sporządz.potraw i napojów/M.Paluszkiwicz 11
	2	8.55-9.40		Geografia turystyczna/U.Stefanicka 17	Technologia sporządz.potraw i napojów/M.Paluszkiwicz 11
	3	9.50-10.35	Język polski/S.Stawiarska 11		
	4	10.55-11.40		Organizacja imprez i usług turystycznych/J.Szyszka 11	Wychowanie fizyczne/J.Lenkiewicz
	5	11.50-12.35		Pracownia turystyki/J.Szyszka 16	
	6	12.40-13.25		Obsługa turystyczna w praktyce/E.Michalik 11	