Plan zajęć dokształcania teoretycznego pracowników młodocianych w PCE w Pile

w zawodzie: kucharz Symol zawodu 512001 klasa II

Turnus realizowany w dniach od 01.10.2018 r. do 26.10.2018 r.

Liczba godzin przewidziana do realizacji - 25 + 10 JAZ

Lp	Dzień tygodnia	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
g. lek.	**Godzina**	**01.10.2018 r.**	**02.10.2018 r.**	**03.10.2018 r.**	**04.10.2018 r.**	**05.10.2018 r.**
1.	08:00-08:45	Wyposażenie				
2.	08:55-09:40	TECHN				
3.	09:50-10:35	TECHN				
4.	10:45-11:30	TECHN				
5.	11:45-12:30	TECHN				
6.	12:40-13:25	**BHP**				
7.	13:30-14:15					
8.	14:20-15:05		JAZ	JAZ		
9.	15:15-16:00		JAZ	JAZ		
10.	16:05-16:50		JAZ	JAZ		
	Godzina	**08.10.2018 r.**	**09.10.2018 r.**	**10.10.2018 r.**	**11.10.2018 r.**	**12.10.2018 r.**
1.	08:00-08:45	Wyposażenie				
2.	08:55-09:40	Wyposażenie				
3.	09:50-10:35	TECHN				
4.	10:45-11:30	TECHN				
5.	11:45-12:30	TECHN	JAZ			
6.	12:40-13:25	JAZ	Wyposażenie			
7.	13:30-14:15	JAZ	Wyposażenie			
8.	14:20-15:05	JAZ	TECHN			
9.	15:15-16:00		TECHN			
10.	16:05-16:50		TECHN			
	Godzina	**15.10.2018 r.**	**16.10.2018 r.**	**17.10.2018 r.**	**18.10.2018 r.**	**19.10.2018 r.**
1.	08:00-08:45	Wyposażenie				
2.	08:55-09:40	Wyposażenie				
3.	09:50-10:35	TECHN				
4.	10:45-11:30	TECHN				
5.	11:45-12:30	TECHN				
6.	12:40-13:25					
7.	13:30-14:15					
8.	14:20-15:05					
9.	15:15-16:00					
10.	16:05-16:50					
	Godzina	**22.10.2018 r.**	**23.10.2018 r.**	**24.10.2018 r.**	**25.10.2018 r.**	**26.10.2018 r.**
1.	08:00-08:45	Wyposażenie				
2.	08:55-09:40	Wyposażenie				
3.	09:50-10:35	TECHN				
4.	10:45-11:30	TECHN				
5.	11:45-12:30	TECHN				
6.	12:40-13:25					
7.	13:30-14:15					
8.	14:20-15:05					
9.	15:15-16:00					
10.	16:05-16:50					

BHP - szkolenie w zakresie bezp. i hig. pracy	**1**	inspektor BHP
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii -Wyposażenie	**9**	inż. Ewa Fredrych
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem - TECHN	**16**	inż. Ewa Fredrych
Język angielski zawodowy - JAZ	**10**	mgr Marta Gwizdek

Uwaga! Przedmioty Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii oraz JAZ kończą się w klasie drugiej