

Semestr II

Niepubliczna Branżowa Szkoła II stopnia

Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2025/2026

Język polski – Ewa Rydzek

Język angielski – Piotr Rydz/Magdalena Konik

Matematyka – Paulina Zielińska-Kamola

Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria – Maria Zawada

Planowanie żywienia – praktyka – Aneta Arabas

Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka – Maria Zawada

luty	20 luty (piątek) 15.00 – 19.55	21 luty (sobota) 8.00 – 16.15	22 luty (niedziela) 8.00 – 16.15
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria

Luty/marzec	27 luty (piątek) 15.00 – 19.55	28 luty (sobota) 11.20 – 14.35	1 marca (niedziela) 8.00 – 14.35
			j.polski
			j.polski
			j.polski
			j.polski
		j.polski	matematyka
		j.polski	matematyka
		j.polski	matematyka
		j.polski	matematyka
Marzec	13 marca (piątek) 15.00 – 19.55	14 marca (sobota) 8.00 – 16.15	15 marca (niedziela) 8.00 – 16.15
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria

		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria	Organizowanie produkcji gastronomicznej – teoria

Marzec	20 marca (piątek) 15.00 – 19.55	21 marca (sobota) 8.00 – 16.15	22 marca (niedziela) 8.00 – 16.15
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka

Marzec	27 marca (piątek) 15.00 – 19.55	28 marca (sobota) 8.00 – 14.35	29 marca (niedziela) 8.00 – 14.35
		matematyka	j.angielski
		matematyka	j.angielski
		matematyka	j.angielski
		matematyka	j.angielski
		j.angielski	matematyka
		j.angielski	matematyka
		j.angielski	matematyka
		j.angielski	matematyka

Kwiecień	10 kwietnia (piątek) 15.00 – 19.55	11 kwietnia (sobota) 8.00 – 16.15	12 kwietnia (niedziela) 8.00 – 12.15
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	

Kwiecień	17 kwietnia (piątek) 15.00 – 19.55	18 kwietnia (sobota) 8.00 – 16.15	19 kwietnia (niedziela) 8.00 – 12.15
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	Planowanie żywienia – praktyka
		Planowanie żywienia – praktyka	
		Planowanie żywienia – praktyka	
		Planowanie żywienia – praktyka	
		Planowanie żywienia – praktyka	
		Planowanie żywienia – praktyka	

Kwiecień	24 kwietnia (piątek) 15.00 – 19.55	25 kwietnia (sobota) 8.00 – 14.35	26 kwietnia (niedziela) 8.00 – 14.35
	matematyka	j.polski	j.angielski
	matematyka	j.polski	j.angielski
	j.angielski	j.polski	j.angielski
	j.angielski	j.polski	j.angielski
		matematyka	j.polski
		matematyka	j.polski
		matematyka	j.polski
		matematyka	j.polski

Maj	15 maja (piątek) 15.00 – 19.55	16 maja (sobota) 8.00 – 14.35	17 maja (niedziela) 8.00 – 14.35
	matematyka	j.polski	matematyka
	matematyka	j.polski	matematyka
	matematyka	j.polski	matematyka
	matematyka	j.polski	matematyka
		matematyka	j.polski
		matematyka	j.polski
		matematyka	j.polski
		matematyka	j.polski

Maj	22 maja (piątek) 15.00 – 19.55	23 maja (sobota) 8.00 – 14.35	24 maja (niedziela) 8.00 – 14.35
		j.angielski	j.polski
		j.angielski	j.polski
		j.angielski	j.polski
		j.angielski	j.polski
		j.polski	j.angielski
		j.polski	j.angielski
		j.polski	j.angielski
		j.polski	j.angielski

Maj	29 maja (piątek) 15.00 – 19.55	30 maja (sobota) 8.00 – 16.15	31 maja (niedziela) 8.00 – 16.15
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka
		Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka	Organizowanie produkcji gastronomicznej – praktyka

Czerwiec	05 czerwca (piątek) 15.00 – 19.55	06 czerwca (sobota) 8.00 – 14.35	07 czerwca (niedziela) 8.00 – 14.35
		j.polski	matematyka
		j.polski	matematyka
		j.polski	matematyka
		j.angielski	j.polski
		j.angielski	j.polski
		j.angielski	j.polski
		j.angielski	j.polski
		j.angielski	j.polski