

HARMONOGRAM EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE

SESJA CZERWIEC – LIPIEC 2021

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA - WERSJA DOKUMENT

Lp.	Kwalifikacja	Klasa	Data	Godzina	Sala	Ilość zdających
1.	CHM.03				20	10
2.	Przygotowywanie sprzętu, odczynników chemicznych i próbek do badań analitycznych	2 Ta	07.06.2021.	9.00	18	11
3.	TG.12				20	10
4.	Planowanie i realizacja usług w recepcji	3 Th	21.06.2021.	9.00	18	11
6.	AU.59 Przygotowywanie sprzętu, odczynników chemicznych i próbek do badań analitycznych	3 Ta, absolwenci	21.06.2021.	13.00	18	5
7.	TG.11 Organizacja usług gastronomicznych	absolwenci	21.06.2021.	13.00	1i	1
8.	TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	absolwenci	21.06.2021.	13.00	19	6
9.	T.10 Organizacja usług gastronomicznych	absolwenci	21.06.2021.	13.00	29	1

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA – WERSJA WYRÓB

Lp	Kwalifikacja	Klasa	Data	Godzina	Sala	Ilość zdających
1.	TG.07 Sporządzanie potraw i napojów	SOSW	28.06.2021	8.00	7	5
2.				12.00		4
3.				16.00		5
4.		3 k		8.00	44	6
5.				12.00		6
6.				16.00		5
7.		3 Tż	29.06.2021	8.00	7	5
8.				12.00		5
9.				16.00		4
1.	TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych	3 c	28.06.2021	8.00	3	5
2.				12.00		5
3.				16.00		5
4.			29.06.2021	8.00		5
1.	AU.21 Wykonywanie zabiegów fryzjerskich	3 Tf	28.06.2021	9.00	22	3
2.					13	3
3.				15.00	22	3
4.					13	3
5.			29.06.2021	9.00	22	3
6.					13	3
7.				15.00	22	3
8.					13	3
9.			30.06.2021	9.00	22	3
1.	TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	3w	Zakłady Mięsne SOKOŁÓW S.A.			6

CZĘŚĆ PISEMNA – WERSJA KOMPUTER

Lp	Kwalifikacja	Klasa	Data	Godzina	Sala	Ilość zdających
1.	CHM.03	2 Ta	08.06.2021	9.00	i	10
2.	Przygotowywanie sprzętu, odczynników chemicznych i próbek do badań analitycznych				2i	11
1.	TG.12	3 Th	22.06.2021	8.00	i	10
2.	Planowanie i realizacja usług w recepcji				2i	10
3.	TG.07	3 Tż	22.06.2021	10.00	i	9
4.	Sporządzanie potraw i napojów				2i	10
5.	AU.21	3 Tf	22.06.2021	12.00	i	13
6.	Wykonywanie zabiegów fryzjerskich				2i	14

CZĘŚĆ PISEMNA - WERSJA DOKUMENT

Lp.	Kwalifikacja	Klasa	Data	Godzina	Sala	Ilość zdających
1.	TG.07	3 k, absolwenci	22.06.2021	10.00	18	9
2.	Sporządzanie potraw i napojów				20	9
3.	TG.05 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	3 w			19	6
4.	TG.04	3 c			30	10
5.	Produkcja wyrobów cukierniczych				28	10
6.	A.60 Wykonywanie badań analitycznych	absolwenci	22.06.2021	12.00	19	1