**Harmonogram egzaminów zawodowych w sesji zima (styczeń - luty 2022)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część egzaminu** | **Termin i czas trwania egzaminu** | **Symbol i nazwa kwalifikacji** | **Szkoła/Klasa/Ilość uczniów** |
| **Część pisemna** **z wykorzystaniem arkuszy papierowych** | **11.01.2022 r.****godz. 10:00**(60 min.) | **TG.02** Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń | Technikum Hotelarsko – Gastronomiczne – TTŻ - 1 osoba |
| **TG.07** Sporządzanie potraw i napojów | Branżowa Szkoła I StopniaKucharz – 2 osoby |
| **Część pisemna** **z wykorzystaniem arkuszy papierowych** | **11.01.2022 r.****godz. 12:00** (60 min.) | **TG.17** Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych | Technikum Hotelarsko – Gastronomiczne – TTŻ - 5 osób |
| **TG.13**Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskim | Technikum Hotelarsko – Gastronomiczne – TH - 16 osób |
| **EE.05** Montaż, uruchamianie i konserwacja instalacji, maszyn i urządzeń elektrycznych | Branżowa Szkoła I StopniaElektryk – 2 osoby |
| **Część praktyczna****(forma D)** | **10.01.2022r.****Godz. 9:00**(150 min.) | **HG-T.03 .** Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie | Technikum Hotelarsko – Gastronomiczne – TH - 6 osób |
| **Część praktyczna****(forma D)** | **10.01.2022r.****Godz. 13:00**(150 min.) | **TG.13**Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskim | Technikum Hotelarsko – Gastronomiczne – TH - 16 osób |
| **Część praktyczna****(forma D)** | **10.01.2022r.****Godz. 13:00**(180 min.) | **TG.17** Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych | Technikum Hotelarsko – Gastronomiczne – TTŻ - 5 osób |