

Egzamin zawodowy Część praktyczna „d”
9.01.2025 godz. 9⁰⁰ (czwartek)
czas trwania – 120 / 150 / 180 minut [+30 minut]

Lp.	Sala	L. ucz	Klasy
1.	016	63 150 min	HGT.12 – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 as – 28 [bez nr 8, 21] 5 bs - 33 PP – 2
2.	115	18 120 min	MOD.11 - Organizacja procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych 5 ES
3.	002	17 180 min	HGT.07 - Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 HS [1-17]
4.	001	12 180 min	HGT.07 - Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 HS [18-27] PP - 2
5.	102	17 180 min	HGT.07 - Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 IS [1-16, 18]
6.	101	12 180 min	HGT.07 - Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 IS [19-30]
7.	108	15 150 min	HGT.03 – Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie PP – 15
8.	103	1 180 min	HGT.07 - Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 IS [17]
9.	107	1 150 min	HGT.12 – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 AS [8]
10.	114	1 150 min	HGT.12 – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 AS [21]

Egzamin zawodowy Część praktyczna „d”
9.01.2024 godz. 13⁰⁰ (czwartek)
czas trwania – 150 minut [+30 minut]

Lp.	Sala	L. ucz	Klasy
1.	118	21	HGT.06 – Realizacja usług w recepcji 5 CS [bez nr 5]
2.	64	26	HGT.08 – Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych 5 DS
3.	115	1	HGT.06 – Realizacja usług w recepcji 5 CS [5]

Egzamin zawodowy - Część pisemna
10.01.2025 godz. 8³⁰ (piątek)
czas trwania – 60 minut + [30 min]

Lp.	Sala	L. ucz.	Klasy
1	46	13	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 AS [1-13]
2	50	15	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 AS [14-26] HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie PP – 2 zdających
3	51	14	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 BS [1-14]
4	117	14	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 BS [15-26] HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 CS [1-2]
5	204	9	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 CS [3-12]
6	205	1	HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich 3 GS [17]

Egzamin zawodowy - Część pisemna
10.01.2025 godz. 11⁰⁰ (piątek)
czas trwania – 60 minut + [30 min]

Lp.	Sala	L. ucz.	Klasy
1	46	13	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 CS [13-20] MOD.03 Projektowanie i wytwarzanie wyrobów odzieżowych PP –5 zdających
2	50	15	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 CS [21-26] HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 DS [1-9]
3	51	14	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 DS [10-18] HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich 3 GS [1-6]
4	117	15	HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich 3 GS [7-16, 18-22] HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań [przekierowanie OKE]
5	204	10	HGT.07 Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 HS [1-10]
6	205	1	HGT.07 Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 IS [17]

Egzamin zawodowy - Część pisemna
10.01.2025 godz. 13³⁰ (piątek)
czas trwania – 60 minut + [30 min]

p.	Sala	L. ucz.	Klasy
1	46	13	HGT.07 Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 HS [11-23]
2	50	15	HGT.07 Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 HS [24-27] HGT.07 Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 IS [1-11]
3	51	15	HGT.07 Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 IS [12-16, 18-27]
4	117	15	HGT.07 Przygotowanie imprez i usług turystycznych 3 IS [28-30] HGT.12 organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 AS [1-7, 9-13]
5	204	10	HGT.12 organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 AS [14-20, 21-24]

Egzamin zawodowy - Część pisemna
13.01.2025 godz. 8³⁰ (poniedziałek)
czas trwania – 60 minut + [30 min]

Lp.	Sala	L. ucz.	Klasy
1.	46	13	HGT.12 organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 AS [25-30] HGT.12 organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 BS [1-7]
2.	50	15	HGT.12 organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 BS [8-22]
3.	51	15	HGT.12 organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 BS [23-33] HGT.06 Realizacja usług w recepcji 5 CS [1-4]
4.	117	15	HGT.06 Realizacja usług w recepcji 5 CS [6-20]
5.	204	9	HGT.06 Realizacja usług w recepcji 5 CS [21-22] MOD.11 Organizacja procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych 5 ES [1, 2, 4-6] HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań PP – 2 zdających ABS
6.	205	1	HGT.12 organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 AS [21]

Egzamin zawodowy - Część pisemna
13.01.2025 godz. 11⁰⁰ (poniedziałek)
czas trwania – 60 minut + [30 min]

Lp.	Sala	L. ucz.	Klasy
1.	46	13	MOD.11 Organizacja procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych 5 ES [3, 7-18]
2.	50	14	HGT.08 Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych 5 DS [1-14]
3.	51	15	HGT.08 Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych 5 DS [15-26] HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 CS [11] HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 DS [19-20]
4.	117	1	HGT.12 organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5 AS [8]
5.	204	1	HGT.06 Realizacja usług w recepcji 5 CS [5]

Egzamin zawodowy - Część praktyczna „w” 14.01.2025 (wtorek)

Godz.8:00 Technik usług kelnerskich HGT.01 – 120 min

Sala	Klasa
212 (5)	HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich 3 GS [1], [2], [3], [4], [5]

Godz.8:00 TŻiUG HGT.02 – 120 min

Sala	Klasa
201 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 AS [2], [3], [4], [6], [7], [8]
213 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 AS [9], [10], [13], [14], [15], [16]

Godz.12:00 Technik usług kelnerskich HGT.01 – 120 min

Sala	Klasa
212 (4)	HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich 3 GS [6], [7], [8], [10]

Godz.12:00 TŻiUG HGT.02 – 120 min

Sala	Klasa
201 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 AS [17], [18], [21], [22], [23], [przekierowanie OKE]
213 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 AS [24], [25], [26] HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 BS [1], [2], [3]

Godz.16:00 Technik usług kelnerskich HGT.01 – 120 min

Sala	Klasa
212 (4)	HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich 3 GS [16], [20], [21], [22]

Godz. 16.00 TŻiUG HGT.02 – 120 min

Sala	Klasa
201 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 AS [1], [5], [11], [12], [19], [20],
213 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 BS [8], [10], [13], [14], [16], [17]

Egzamin zawodowy - Część praktyczna „w” 15.01.2023 (środa)

Godz.8:00 **Technik usług kelnerskich** **HGT.01 – 120 min**

Sala	Klasa
212 (4)	HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich 3 GS [11], [12], [13], [14]

Godz.8:00 **TŻiUG** **HGT.02 – 120 min**

Sala	Klasa
201 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 BS [4], [5], [6], [7], [9], [11]
213 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 BS [12], [15], [18], [19], [20], [21]

Godz.12:00 **TŻiUG** **HGT.02 – 120 min**

Sala	Klasa
212 (4)	HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich 3 GS [15], [17], [18], [19]

Godz.12:00 **TŻiUG** **HGT.02 – 120 min**

Sala	Klasa
201 (5)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 BS [22], [23], [24], [25], [26]
213 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 CS [1], [2], [7], [11], [12], [13]

Godz.16:00 **TŻiUG** **HGT.02 – 120 min**

Sala	Klasa
201 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 CS [3], [4], [5], [6], [8], [9],
213 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 CS [10], [14], [20], [21], [24], [26]

Egzamin zawodowy - Część praktyczna „w” 16.01.2023 (czwartek)

Godz.8:00 TŻiUG HGT.02 – 120 min

Sala	Klasa
201 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 CS [15], [16], [17], [18], [19], [22]
213 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 CS [23], [25] HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 DS [1], [2], [3], [4]

Godz.12:00 TŻiUG HGT.02 – 120 min

Sala	Klasa
201 (6)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 DS [5], [6], [7], [8], [9], [10],
213 (5)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 DS [14], [15], [16], [18], [20]

Godz.16:00 TŻiUG HGT.02 – 120 min

Sala	Klasa
201 (4)	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 3 DS [11], [12], [13], [19]