**Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5 zjazd**  **13-14.02.2021** | | **ROL.04 semestr 2** | | **ROL.05 semestr 2** | |
| 1 | 8:00-9:30 | Pracownia produkcji zwierzęcej (BD) | 28 | Działalność gospodarcza w agrobiznesie (AJ) | 32 |
| 2 | 9:40-11:10 | Pracownia produkcji zwierzęcej (BD) | 28 | Organizacja przedsiębiorstwa agrobiznesowego (AJ) | 32 |
| 3 | 11:20-12:50 | Pracownia produkcji zwierzęcej (BD) | 28 | Organizacja przedsiębiorstwa agrobiznesowego (AJ) | 32 |
| 4 | 13:10-14:40 | Pracownia produkcji zwierzęcej (BD) | 28 | Organizacja przedsiębiorstwa agrobiznesowego (AJ) | 32 |
| 5 | 14:50-16:20 | Produkcja zwierzęca (BD) | 28 | Organizacja przedsiębiorstwa agrobiznesowego (AJ) | 32 |
| 6 | 16:30-18:00 | Produkcja zwierzęca (BD) do godz. 17:15  (1 godz.), od godz. 17:15 BHP w produkcji rolniczej (AP) (1 godz.) | 28 | Organizacja przedsiębiorstwa agrobiznesowego (AJ) | 32 |
| 1 | 8:00-9:30 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 1 (WJ) | 28 | Przetwórstwo żywności (JK) | 32 |
| 2 | 9:40-11:10 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 1 (WJ) | 28 | Przetwórstwo żywności (JK) | 32 |
| 3 | 11:20-12:50 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 1 (WJ) | 28 | Przetwórstwo żywności (JK) | 32 |
| 4 | 13:10-14:40 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 2 (WJ) | 28 | Prowadzenie przetwórstwa spożywczego (JK) | 32 |
| 5 | 14:50-16:20 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 2 (WJ) | 28 | Prowadzenie przetwórstwa spożywczego (JK) | 32 |
| 6 | 16:30-18:00 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 2 (WJ) | 28 | Prowadzenie przetwórstwa spożywczego (JK) | 32 |

**Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5 zjazd**  **13-14.02.2021** | | **SPC.03 semestr 2** | |
| 1 | 8:00-9:30 | Technika w przemyśle spożywczym (MP) | 29 |
| 2 | 9:40-11:10 | Technika w przemyśle spożywczym (MP) | 29 |
| 3 | 11:20-12:50 | Technika w przemyśle spożywczym (MP) | 29 |
| 4 | 13:10-14:40 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 29 |
| 5 | 14:50-16:20 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 29 |
| 6 | 16:30-18:00 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 29 |
| 1 | 8:00-9:30 | Podstawy technologii żywności (MR) | 29 |
| 2 | 9:40-11:10 | Podstawy technologii żywności (MR) | 29 |
| 3 | 11:20-12:50 | Podstawy technologii żywności (MR) | 29 |
| 4 | 13:10-14:40 | Podstawy technologii żywności (MR) | 29 |
| 5 | 14:50-16:20 | Technologie produkcji piekarskiej (MR) | 29 |
| 6 | 16:30-18:00 | Technologie produkcji piekarskiej (MR) | 29 |