**Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10 zjazd**  **20-21.03.2021** | | **ROL.04 semestr 2** | | **ROL.05 semestr 2** | |
| 1 | 8:00-9:30 | Produkcja roślinna (MP) | 28 | Produkcja zwierzęca (BD) | 32 |
| 2 | 9:40-11:10 | Produkcja roślinna (MP) | 28 | Produkcja zwierzęca (BD) | 32 |
| 3 | 11:20-12:50 | Produkcja roślinna (MP) | 28 | Produkcja zwierzęca (BD) | 32 |
| 4 | 13:10-14:40 | BHP w produkcji rolniczej (AP) | 28 | Produkcja zwierzęca (BD) | 32 |
| 5 | 14:50-16:20 | BHP w produkcji rolniczej (AP) | 28 | Produkcja zwierzęca (BD) | 32 |
| 6 | 16:30-18:00 | BHP w produkcji rolniczej (AP) | 28 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 1 (WJ) | 32 |
| 1 | 8:00-9:30 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 1 (WJ) | 28 | Produkcja roślinna (AP) | 32 |
| 2 | 9:40-11:10 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 1 (WJ) | 28 | Produkcja roślinna (AP) | 32 |
| 3 | 11:20-12:50 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 1 (WJ) | 28 | Produkcja roślinna (AP) | 32 |
| 4 | 13:10-14:40 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 2 (WJ) | 28 | Produkcja roślinna (AP) | 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 |  | 32 |

**Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **10 zjazd**  **20-21.03.2021** | | **SPC.03 semestr 2** | |
| 1 | 8:00-9:30 | Działalność gospodarcza w przemyśle spożywczym (RO) | 18 |
| 2 | 9:40-11:10 | Działalność gospodarcza w przemyśle spożywczym (RO) | 18 |
| 3 | 11:20-12:50 | Działalność gospodarcza w przemyśle spożywczym (RO) | 18 |
| 4 | 13:10-14:40 | Działalność gospodarcza w przemyśle spożywczym (RO) | 18 |
| 5 | 14:50-16:20 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 18 |
| 6 | 16:30-18:00 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 18 |
| 1 | 8:00-9:30 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 18 |
| 2 | 9:40-11:10 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 18 |
| 3 | 11:20-12:50 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 18 |
| 4 | 13:10-14:40 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 18 |
| 5 | 14:50-16:20 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 18 |
| 6 | 16:30-18:00 | Procesy produkcji wyrobów piekarskich (MP) | 18 |