**Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11 zjazd**  **27-28.03.2021** | | **ROL.04 semestr 2** | | **ROL.05 semestr 2** | |
| 1 | 8:00-9:30 | Pracownia produkcji roślinnej (MP) | 28 | BHP w rolnictwie (AP) | 32 |
| 2 | 9:40-11:10 | Pracownia produkcji roślinnej (MP) | 28 | BHP w rolnictwie (AP) | 32 |
| 3 | 11:20-12:50 | Pracownia produkcji roślinnej (MP) | 28 | Produkcja roślinna (AP) | 32 |
| 4 | 13:10-14:40 | Pracownia produkcji roślinnej (MP) | 28 | Produkcja roślinna (AP) | 32 |
| 5 | 14:50-16:20 | Pracownia produkcji roślinnej (MP) | 28 | Produkcja roślinna (AP) | 32 |
| 6 | 16:30-18:00 | Pracownia produkcji roślinnej (MP) | 28 | Produkcja roślinna (AP) | 32 |
| 1 | 8:00-9:30 | Pracownia mechanizacji rolnictwa (AP) | 28 | Prowadzenie przetwórstwa spożywczego (JK) | 32 |
| 2 | 9:40-11:10 | Pracownia mechanizacji rolnictwa (AP) | 28 | Prowadzenie przetwórstwa spożywczego (JK) | 32 |
| 3 | 11:20-12:50 | Pracownia mechanizacji rolnictwa (AP) | 28 | Prowadzenie przetwórstwa spożywczego (JK) | 32 |
| 4 | 13:10-14:40 | Pracownia mechanizacji rolnictwa (AP) do godz. 13:55 (1 godz.), od godz. 13:55 Pracownia produkcji roślinnej (MP) 1 godz. | 28 | Prowadzenie przetwórstwa spożywczego (JK) do godz. 13:55 (1 godz.), od godz. 13:55 BHP w rolnictwie (AP) 1 godz. | 32 |
| 5 | 14:50-16:20 |  | 28 | BHP w rolnictwie (AP) | 32 |
| 6 | 16:30-18:00 |  | 28 | J. angielski w agrobiznesie, gr. 2 (WJ) | 32 |

**Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **11 zjazd**  **27-28.03.2021** | | **SPC.03 semestr 2** | |
| 1 | 8:00-9:30 | Podstawy technologii żywności (MR) | 18 |
| 2 | 9:40-11:10 | Podstawy technologii żywności (MR) | 18 |
| 3 | 11:20-12:50 | Podstawy technologii żywności (MR) | 18 |
| 4 | 13:10-14:40 | Technologia produkcji piekarskiej (MR) | 18 |
| 5 | 14:50-16:20 | Technologia produkcji piekarskiej (MR) | 18 |
| 6 | 16:30-18:00 | Technologia produkcji piekarskiej (MR) | 18 |
| 1 | 8:00-9:30 | Technologia produkcji piekarskiej (MR) | 18 |
| 2 | 9:40-11:10 | Technologia produkcji piekarskiej (MR) | 18 |
| 3 | 11:20-12:50 | Technologia produkcji piekarskiej (MR) | 18 |
| 4 | 13:10-14:40 | Podstawy technologii żywności (MR) | 18 |
| 5 | 14:50-16:20 | Podstawy technologii żywności (MR) | 18 |
| 6 | 16:30-18:00 | Podstawy technologii żywności (MR) | 18 |