

**PLAN ZAJĘĆ**

18.02 – 19.02 – 20.02 – 21.02.2021

Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01

Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25		
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45		
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	14.30 – 15.15	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.15 – 16.00		
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11,20 – 12.05		
	12.05 – 12.50		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>opiekun</b>		<b>B. Chrzanowska</b>	

**PLAN ZAJĘĆ**

4.03 – 5.03 – 6.03 – 7.03.2021

**Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01**

Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25		
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45		
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	14.30 – 15.15	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.15 – 16.00		
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11,20 – 12.05		
	12.05 – 12.50		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>opiekun</b>		<b>B. Chrzanowska</b>	

**PLAN ZAJĘĆ**

11.03 – 12.03 – 13.03 – 14.03.2021

Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01

Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25		
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45		
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	9.35 – 10.20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	10.20 – 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	11,20 – 12.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	12.05 – 12.50	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	12.55 – 13.40	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	13.40 – 14.25	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	14.30 – 15.15	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.15 – 16.00		
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11,20 – 12.05		
	12.05 – 12.50		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>opiekun</b>		<b>B. Chrzanowska</b>	

**PLAN ZAJĘĆ**  
**25.03 – 26.03 – 27.03 – 28.03.2021**  
**Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01**  
**Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60**

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25		
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.45 – 16.30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16.35 – 17.20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17.20 – 18.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	18.10 – 18.55	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technika w produkcji cukierniczej	AG
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	12.05 – 12.50	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11,20 – 12.05		
	12.05 – 12.50		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
opiekun		B. Chrzanowska	

**PLAN ZAJĘĆ**

15.04 – 16.04 – 17.04 – 18.04.2021

Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01

Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Język angielski zawodowy	DK
	18.10 – 18.55	Język angielski zawodowy	DK
	18.55 – 19.40	Język angielski zawodowy	DK
	19.40 – 20.25	Język angielski zawodowy	DK
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.45 – 16.30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16.35 – 17.20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17.20 – 18.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	18.10 – 18.55	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technika w produkcji cukierniczej	AG
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	8.45 – 9.30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	9.35 – 10.20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	10.20 – 11.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	11,20 – 12.05	Język angielski zawodowy	DK
	12.05 – 12.50	Język angielski zawodowy	DK
	12.55 – 13.40	Język angielski zawodowy	DK
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>opiekun</b>	<b>B. Chrzanowska</b>		

**PLAN ZAJĘĆ**

22.04 – 23.04 – 24.04 – 25.04.2021

Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01

Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	GW
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	8.45 – 9.30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	9.35 – 10.20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11,20 – 12.05		
	12.05 – 12.50		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>opiekun</b>		<b>B. Chrzanowska</b>	

**PLAN ZAJĘĆ**  
**6.05 – 7.05 – 8.05 – 9.05.2021**  
**Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01**  
**Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60**

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45		
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	12.05 – 12.50	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	12.55 – 13.40	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	13.40 – 14.25	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	14.30 – 15.15	Technika w produkcji cukierniczej	AG
15.15 – 16.00			
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11,20 – 12.05		
	12.05 – 12.50		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
opiekun	B. Chrzanowska		

**PLAN ZAJĘĆ**  
**20.05 – 21.05 – 22.05 – 23.05.2021**  
**Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01**  
**Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60**

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45		
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	DZ
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15		
15.15 – 16.00			
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11,20 – 12.05		
	12.05 – 12.50		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
15.15 – 16.00			
<b>opiekun</b>		<b>B. Chrzanowska</b>	



**PLAN ZAJĘĆ**  
**27.05 – 28.05 – 29.05 – 30.05.2021**  
**Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01**  
**Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60**

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Język angielski zawodowy	DK
	18.10 – 18.55	Język angielski zawodowy	DK
	18.55 – 19.40	Język angielski zawodowy	DK
	19.40 – 20.25	Język angielski zawodowy	DK
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	15.45 – 16.30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16.35 – 17.20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17.20 – 18.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	18.10 – 18.55	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technika w produkcji cukierniczej	AG
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11,20 – 12.05		
	12.05 – 12.50		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>opiekun</b>		<b>B. Chrzanowska</b>	

**PLAN ZAJĘĆ**

10.06 – 11.06 – 12.06 – 13.06.2021

Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01

Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	8.45 – 9.30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	9.35 – 10.20	Język angielski zawodowy	DK
	10.20 – 11.05	Język angielski zawodowy	DK
	11,20 – 12.05	Język angielski zawodowy	DK
	12.05 – 12.50	Język angielski zawodowy	DK
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>opiekun</b>	<b>B. Chrzanowska</b>		

**PLAN ZAJĘĆ**

17.06 – 18.06 – 19.06 – 20.06.2021

Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01

Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

<b>CZWARTEK</b>	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
<b>PIĄTEK</b>	15:00 - 15:45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.45 – 16.30	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16.35 – 17.20	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17.20 – 18.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	18.10 – 18.55	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	18.55 – 19.40	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	19.40 – 20.25	Technika w produkcji cukierniczej	AG
<b>SOBOTA</b>	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	12.05 – 12.50	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	12.55 – 13.40	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	13.40 – 14.25	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	14.30 – 15.15	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.15 – 16.00		
<b>NIEDZIELA</b>	8.00 – 8.45		
	8.45 – 9.30		
	9.35 – 10.20		
	10.20 – 11.05		
	11,20 – 12.05		
	12.05 – 12.50		
	12.55 – 13.40		
	13.40 – 14.25		
	14.30 – 15.15		
	15.15 – 16.00		
<b>opiekun</b>		<b>B. Chrzanowska</b>	