

PLAN ZAJĘĆ – zjazd 1
9.09 – 10.09 – 11.09 – 12.09.2021
Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01 – semestr 3
Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

CZWARTEK	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
PIĄTEK	15:00 - 15:45	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.45 – 16.30	Technika w produkcji cukierniczej	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		
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	13.40 – 14.25	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00		
NIEDZIELA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	13.40 – 14.25	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	14.30 – 15.15	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	15.15 – 16.00		
opiekun		Beata Chrzanowska	

PLAN ZAJĘĆ – zjazd 2
17.09 – 18.09 – 19.09 – 20.09.2021
Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01 – semestr 1 i 3
Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

CZWARTEK	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			Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.10 – 18.55			Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.55 – 19.40			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	19.40 – 20.25			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15:00 - 15:45	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.45 – 16.30	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	19.40 – 20.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
SOBOTA	8.00 – 8.45	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	8.45 – 9.30	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	9.35 – 10.20	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	10.20 – 11.05	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	11,20 – 12.05	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	12.05 – 12.50	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	12.55 – 13.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	13.40 – 14.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	14.30 – 15.15	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
NIEDZIE	8.00 – 8.45			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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			Technologie produkcji cukierniczej	GW
	13.40 – 14.25			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
opiekun		Grażyna Włoch		Beata Chrzanowska	

PLAN ZAJĘĆ – zjazd 3
07.10 – 08.10 – 09.10 – 10.10.2021
Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01 – semestr 1 i 3
Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

CZWARTEK	15:00 - 15:45	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	17.20 – 18.05	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	18.10 – 18.55	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	18.55 – 19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	19.40 – 20.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
PIĄTEK	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	19.40 – 20.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
NIE	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	GW		

	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	9.35 – 10.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	10.20 – 11.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	11,20 – 12.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	14.30 – 15.15	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG		
	15.15 – 16.00				
opiekun		Grażyna Włoch		Beata Chrzanowska	

PLAN ZAJĘĆ – zjazd 4
21.10 – 22.10 – 23.10 – 24.10.2021
Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01 – semestr 1 i 3
Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

CZWARTEK	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			Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.10 – 18.55			Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.55 – 19.40				
	19.40 – 20.25				
PIĄTEK	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	19.40 – 20.25	Technologie produkcji cukierniczej	GW		
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG		
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW		
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW		
	14.30 – 15.15	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
NIEDZIE	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW

	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.05 – 12.50	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	12.55 – 13.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	13.40 – 14.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	14.30 – 15.15	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	opiekun	Grażyna Włoch		Beata Chrzanowska	

PLAN ZAJĘĆ – zjazd 5
04.11 – 05.11 – 06.11 – 07.11.2021
Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01 – semestr 1 i 3
Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

CZWARTEK	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	GW		
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	BC	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	BC	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	BC	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	18.10 – 18.55	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.55 – 19.40			Technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
PIĄTEK	15:00 - 15:45	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.45 – 16.30	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16.35 – 17.20	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	17.20 – 18.05	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.10 – 18.55	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	18.55 – 19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG
	19.40 – 20.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW		
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW		
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
NIEDZIELA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW		
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW		
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
opiekun	Grażyna Włoch		Beata Chrzanowska		

PLAN ZAJĘĆ – zjazd 6
16.11 – 17.11 – 18.11 – 19.11.2021
Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01 – semestr 1 i 3
Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

CZWARTEK	15:00 - 15:45			Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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				
	19.40 – 20.25				
PIĄTEK	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	GW		
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16.35 – 17.20	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.10 – 18.55			Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.55 – 19.40			Technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25			Technologie produkcji cukierniczej	GW
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	10.20 – 11.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	AG	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				
NIEDZIELA	8.00 – 8.45			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Technologie produkcji cukierniczej	BC	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	9.35 – 10.20	Technologie produkcji cukierniczej	BC	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW

	10.20 – 11.05	Technologie produkcji cukierniczej	BC	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	11,20 – 12.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	12.05 – 12.50	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	12.55 – 13.40	Technologie produkcji cukierniczej	GW	Podstawy działalności gospodarczej	UB
	13.40 – 14.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	14.30 – 15.15	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	opiekun	Grażyna Włoch		Beata Chrzanowska	

PLAN ZAJĘĆ – zjazd 7
02.12 – 03.12 – 04.12 – 05.12.2021
Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01 – semestr 1 i 3
Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

CZWARTEK	15:00 - 15:45			Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30			Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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
PIĄTEK	15:00 - 15:45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	15.45 – 16.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	16.35 – 17.20	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW	Technika w produkcji cukierniczej	AG
	17.20 – 18.05	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.10 – 18.55	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.55 – 19.40	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	19.40 – 20.25	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW		
SOBOTA	8.00 – 8.45	Technologie produkcji cukierniczej	BC		
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW		
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
NIE	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW		

	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW		
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW		
	opiekun	Grażyna Włoch		Beata Chrzanowska	

PLAN ZAJĘĆ – zjazd 8
16.12 – 17.12 – 18.12 – 19.12.2021
Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01 – tylko dla semestr 1
Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

CZWARTEK	15:00 - 15:45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
PIĄTEK	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
NIEDZIELA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
opiekun	Grażyna Włoch		

PLAN ZAJĘĆ – zjazd 9
13.01 – 14.01 – 15.01 – 16.01.2022
Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01 – tylko dla semestr 1
Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

CZWARTEK	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	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
PIĄTEK	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.10 – 18.55	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
	18.55 – 19.40	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
	19.40 – 20.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
NIEDZIELA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
opiekun	Grażyna Włoch		

PLAN ZAJĘĆ – zjazd 10

20.01 – 21.01 – 22.01 – 23.01.2022

Produkcja wyrobów cukierniczych - SPC.01 – tylko dla semestr 1

Zajęcia odbywają się w pracowni ZPO przy ul. Szczecińskiej 60

CZWARTEK	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	BC
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
PIĄTEK	15:00 - 15:45	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	15.45 – 16.30	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	16.35 – 17.20	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	17.20 – 18.05	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.10 – 18.55	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	18.55 – 19.40	Technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
SOBOTA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
NIEDZIELA	8.00 – 8.45	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	8.45 – 9.30	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	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	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	GW
	15.15 – 16.00	Gospodarka magazynowa w zakładzie gastronomicznym	GW
opiekun	Grażyna Włoch		