

Plan zajęć - SPC.01 – produkcja wyrobów cukierniczych

zjazd 1 (2 - 5 lutego 2023 r.)

Zajęcia odbywają się na CKP przy ul. SZCZECIŃSKIEJ

CZWARTEK	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	technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	GW
PIĄTEK	15:00 - 15:45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	15.45 – 16.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	16.35 – 17.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	17.20 – 18.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	18.10 – 18.55	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	18.55 – 19.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	19.40 – 20.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	8.45 – 9.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	9.35 – 10.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	10.20 – 11.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	11.20 – 12.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.05 – 12.50	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.55 – 13.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	13.40 – 14.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	14.30 – 15.15	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
15.15 – 16.00	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG	
NIEDZIELA	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	Beata Chrzanowska	

Plan zajęć - SPC.01 – produkcja wyrobów cukierniczych

zjazd 2 (9 - 12 lutego 2023 r.)

Zajęcia odbywają się na CKP przy ul. SZCZECIŃSKIEJ

CZWARTEK	15:00 - 15:45	język angielski zawodowy	DK
	15.45 – 16.30	język angielski zawodowy	DK
	16.35 – 17.20	język angielski zawodowy	DK
	17.20 – 18.05	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.10 – 18.55	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.55 – 19.40	technologie produkcji cukierniczej	BC
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	BC
PIĄTEK	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	technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	GW
SOBOTA	8.00 – 8.45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	8.45 – 9.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	9.35 – 10.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	10.20 – 11.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	11.20 – 12.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.05 – 12.50	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.55 – 13.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	13.40 – 14.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	14.30 – 15.15	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
15.15 – 16.00	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG	
NIEDZIELA	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	Beata Chrzanowska	

Plan zajęć - SPC.01 – produkcja wyrobów cukierniczych

zjazd 3 (23 - 26 lutego 2023 r.)

Zajęcia odbywają się na CKP przy ul. SZCZECIŃSKIEJ

CZWARTEK	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	technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	GW
PIĄTEK	15:00 - 15:45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	15.45 – 16.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	16.35 – 17.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	17.20 – 18.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	18.10 – 18.55	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	18.55 – 19.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	19.40 – 20.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	8.45 – 9.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	9.35 – 10.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	10.20 – 11.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	11.20 – 12.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.05 – 12.50	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.55 – 13.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	13.40 – 14.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	14.30 – 15.15	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
15.15 – 16.00	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG	
NIEDZIELA	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	Beata Chrzanowska	

Plan zajęć - SPC.01 – produkcja wyrobów cukierniczych

zjazd 4 (9 - 12 marca 2023 r.)

Zajęcia odbywają się na CKP przy ul. SZCZECIŃSKIEJ

CZWARTEK	15:00 - 15:45	język angielski zawodowy	DK
	15.45 – 16.30	język angielski zawodowy	DK
	16.35 – 17.20	język angielski zawodowy	DK
	17.20 – 18.05	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.10 – 18.55	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.55 – 19.40	technologie produkcji cukierniczej	BC
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	BC
PIĄTEK	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	technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	GW
SOBOTA	8.00 – 8.45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	8.45 – 9.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	9.35 – 10.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	10.20 – 11.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	11.20 – 12.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.05 – 12.50	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.55 – 13.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	13.40 – 14.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	14.30 – 15.15	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
15.15 – 16.00	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG	
NIEDZIELA	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	Beata Chrzanowska	

Plan zajęć - SPC.01 – produkcja wyrobów cukierniczych

zjazd 5 (23 - 26 marca 2023 r.)

Zajęcia odbywają się na CKP przy ul. SZCZECIŃSKIEJ

CZWARTEK	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	technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	GW
PIĄTEK	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	technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	GW
SOBOTA	8.00 – 8.45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	8.45 – 9.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	9.35 – 10.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	10.20 – 11.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	11.20 – 12.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.05 – 12.50	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.55 – 13.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	13.40 – 14.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	14.30 – 15.15	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	15.15 – 16.00	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
NIEDZIELA	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	Beata Chrzanowska	

Plan zajęć - SPC.01 – produkcja wyrobów cukierniczych

zjazd 6 (13 - 16 kwietnia 2023 r.)

Zajęcia odbywają się na CKP przy ul. SZCZECIŃSKIEJ

CZWARTEK	15:00 - 15:45	język angielski zawodowy	DK
	15.45 – 16.30	język angielski zawodowy	DK
	16.35 – 17.20	język angielski zawodowy	DK
	17.20 – 18.05	język angielski zawodowy	DK
	18.10 – 18.55	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.55 – 19.40	technologie produkcji cukierniczej	BC
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	BC
PIĄTEK	15:00 - 15:45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	15.45 – 16.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	16.35 – 17.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	17.20 – 18.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	18.10 – 18.55	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	18.55 – 19.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	19.40 – 20.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	8.45 – 9.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	9.35 – 10.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	10.20 – 11.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	11.20 – 12.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.05 – 12.50	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.55 – 13.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	13.40 – 14.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	14.30 – 15.15	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
15.15 – 16.00	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG	
NIEDZIELA	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	Beata Chrzanowska	

Plan zajęć - SPC.01 – produkcja wyrobów cukierniczych

zjazd 7 (20 - 23 kwietnia 2023 r.)

Zajęcia odbywają się na CKP przy ul. SZCZECIŃSKIEJ

CZWARTEK	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	technologie produkcji cukierniczej	GW
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	GW
PIĄTEK	15:00 - 15:45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	15.45 – 16.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	16.35 – 17.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	17.20 – 18.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	18.10 – 18.55	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	18.55 – 19.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	19.40 – 20.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
SOBOTA	8.00 – 8.45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	8.45 – 9.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	9.35 – 10.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	10.20 – 11.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	11.20 – 12.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.05 – 12.50	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.55 – 13.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	13.40 – 14.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	14.30 – 15.15	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
15.15 – 16.00	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG	
NIEDZIELA	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	Beata Chrzanowska	

Plan zajęć - SPC.01 – produkcja wyrobów cukierniczych

zjazd 8 (11 - 14 maja 2023 r.)

Zajęcia odbywają się na CKP przy ul. SZCZECIŃSKIEJ

CZWARTEK	15:00 - 15:45	język angielski zawodowy	DK
	15.45 – 16.30	język angielski zawodowy	DK
	16.35 – 17.20	technologie produkcji cukierniczej	BC
	17.20 – 18.05	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.10 – 18.55	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.55 – 19.40	technologie produkcji cukierniczej	BC
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	BC
PIĄTEK	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
SOBOTA	8.00 – 8.45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	8.45 – 9.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	9.35 – 10.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	10.20 – 11.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	11.20 – 12.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.05 – 12.50	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.55 – 13.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	13.40 – 14.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	14.30 – 15.15	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
15.15 – 16.00	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG	
NIEDZIELA	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	Beata Chrzanowska	

Plan zajęć - SPC.01 – produkcja wyrobów cukierniczych

zjazd 9 (25 - 28 maja 2023 r.)

Zajęcia odbywają się na CKP przy ul. SZCZECIŃSKIEJ

CZWARTEK	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	technologie produkcji cukierniczej	BC
PIĄTEK	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
SOBOTA	8.00 – 8.45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	8.45 – 9.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	9.35 – 10.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	10.20 – 11.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	11.20 – 12.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.05 – 12.50	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.55 – 13.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	13.40 – 14.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	14.30 – 15.15	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
15.15 – 16.00	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG	
NIEDZIELA	8.00 – 8.45	technologie produkcji cukierniczej	BC
	8.45 – 9.30	technologie produkcji cukierniczej	BC
	9.35 – 10.20	technologie produkcji cukierniczej	BC
	10.20 – 11.05	technologie produkcji cukierniczej	BC
	11.20 – 12.05	technologie produkcji cukierniczej	BC
	12.05 – 12.50	technologie produkcji cukierniczej	BC
	12.55 – 13.40	technologie produkcji cukierniczej	BC
	13.40 – 14.25	technologie produkcji cukierniczej	BC
	14.30 – 15.15	technologie produkcji cukierniczej	BC
15.15 – 16.00	technologie produkcji cukierniczej	BC	
	opiekun	Beata Chrzanowska	

Plan zajęć - SPC.01 – produkcja wyrobów cukierniczych

zjazd 10 (1 - 4 czerwca 2023 r.)

Zajęcia odbywają się na CKP przy ul. SZCZECIŃSKIEJ

CZWARTEK	15:00 - 15:45	język angielski zawodowy	DK
	15.45 – 16.30	język angielski zawodowy	DK
	16.35 – 17.20	język angielski zawodowy	DK
	17.20 – 18.05	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.10 – 18.55	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.55 – 19.40	technologie produkcji cukierniczej	BC
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	BC
PIĄTEK	15:00 - 15:45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	15.45 – 16.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	16.35 – 17.20	technologie produkcji cukierniczej	BC
	17.20 – 18.05	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.10 – 18.55	technologie produkcji cukierniczej	BC
	18.55 – 19.40	technologie produkcji cukierniczej	BC
	19.40 – 20.25	technologie produkcji cukierniczej	BC
SOBOTA	8.00 – 8.45	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	8.45 – 9.30	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	9.35 – 10.20	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	10.20 – 11.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	11.20 – 12.05	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.05 – 12.50	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	12.55 – 13.40	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	13.40 – 14.25	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	14.30 – 15.15	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
	15.15 – 16.00	procesy produkcji wyrobów cukierniczych gr 1/ gr 2	GW/AG
NIEDZIELA	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	Beata Chrzanowska	