

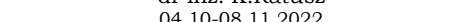
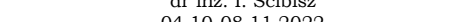
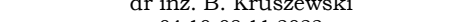
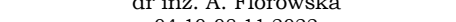
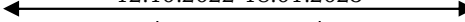

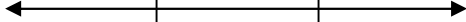
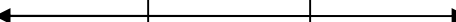
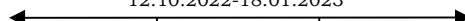


**WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI
BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI**

Liczba grup: 2

Rok IV Semestr 7

2022/2023

	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20
PONIEDZ.							Fakultet - MS Teams Tradycja i nowoczesność w produkcji.. dr hab. E. Lipińska 16.01.2023 			Fakultety - MS Teams Food and beverage innovation dr Silvia Tappi – University of Bologna 03.10-07.11.2022  Innovative edible oils and fats... dr Marko Obranović – University of Zagreb 14.11-12.12.2022		
WTOREK	Fakultety - MS Teams Tłuszcze w technologii żywności dr inż. K.Ratusz 04.10-08.11.2022 			Fakultety - MS Teams Przechowalnictwo żywności dr inż. I. Ścibisz 04.10-08.11.2022 			Fakultety - MS Teams Odpady z przetwórstwa żywności dr inż. B. Kruszewski 04.10-08.11.2022 			Fakultety - MS Teams Żywność specjalna dr inż. A. Florowska 04.10-08.11.2022 		
	Tradycja i nowoczesność w produkcji.. dr hab. E. Lipińska 20.12.2022-17.01.2023			Niekonwencjonalne metody produkcji piwa.... dr inż. A. Synowicz 15.11-13.12.2022			Żywność zrównoważona (Sustainable food) dr inż. B. Kruszewski 15.11-13.12.2022			Domowy wyrób serów i wędlin dr hab. K. Dasiewicz 15.11-13.12.2022		
ŚRODA	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności * ćw. gr. 2 s. 2132 B23 12.10.2022-18.01.2023 			Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności * ćw. gr. 1 s. 2132 B23 12.10.2022-18.01.2023 			Seminarium dyplomowe * gr. 1 z-d s.1065 B32 12.10.2022-18.01.2023 			ZINTEGROWANE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM W ŁAŃCUCHU ŻYWNOSCIOWYM dr hab. A. Marzec, prof. w-d s. 09 B32 12.10-16.11.2022 		
				Seminarium dyplomowe * gr. 2 z-d s 1005 B32 12.10.2022-18.01.2023 								
CZWARTEK												
PIĄTEK												

* Ćw. i seminarium realizowane z jedną przerwą
 Grupy: 1 – KTioŻ 2 – KBiMŻ/KCh