

| | 8-9 | 9-10 | 10-11 | 11-12 | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 16-17 | 17-18 | 18-19 | 19-20 |
|---------------------|---|------|-------|--|---|---|---|---|---|---|-------|-------|
| PONIEDZIALEK | | | | | Moodle/MS Teams ZARZĄDZANIE PRZEDSIĘB. ŻYWN. w-d dr inż. A. Tyburcy 03.10-21.11.2022 | | 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 Tradycja i nowoczesność w produkcji.. dr hab. E. Lipińska 20.12.2022-17.01.2023 | | | Fakultety - MS Teams Przechowalnictwo żywności dr inż. I. Scibisz 04.10-08.11.2022 Niekonwencjonalne metody produkcji piwa.... dr inż. A. Synowiec 15.11-13.12.2022 | | Fakultety - MS Teams Odpady z przetwórstwa żywności dr inż. B. Kruszewski 04.10-08.11.2022 Żywność zrównoważona (Sustainable food) dr inż. B. Kruszewski 15.11-13.12.2022 | | | Fakultety - MS Teams Żywność specjalna dr inż. A. Florowska 04.10-08.11.2022 Domowy wyrób serów i wędlin dr hab. K. Dasiewicz 15.11-13.12.2022 | | | |
| ŚRODA | Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego ćw Inżynieria gr. 6 s. 2071 B23 ćw Mikrobiologia+Chemia gr. 1 s. 1005 05.10-14.12.2022 *Seminarium dyplomowe T. Mięsa + Inżynieria gr 5 s. 068 | | | Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego ćw T. Mięsa + Inżynieria gr 5 s. 2071 B23 Ocena jakości żywności+Chemia gr. 2 s.1064 T. Tłuszczów..+Chemia gr 4 s. 2069 05.10-14.12.2022 *Seminarium dyplomowe Inżynieria gr. 6 s. 1065 *Seminarium dyplomowe T. Owoców..+T. Mleka gr 3 s. 2008 | | Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego T. Owoców..+T. Mleka gr 3 s. 2008 05.10-14.12.2022 *Seminarium dyplomowe Ocena jakości żywności+Chemia gr. 2 s.1064 T. Tłuszczów..+Chemia gr 4 s. 2069 | | | | | | |
| CZWARTEK | TECHNOLOGICZNE PROJEKTOWANIE ZAKŁADÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO w-d AIII B32 dr hab. K. Dasiewicz 06.10-17.11.2022 | | | Zarządz. przed. żywn. ćw. s. 2069 B32 gr. 1,6 10.11-24.11.2022 | | Zarządz. przed. żywn. ćw. s. 06 B32 gr. 2,3 06.10-24.11.2022 | | Zarządz. przed. żywn. ćw. s. 06 B32 gr. 5,4 06.10-24.11.2022 | | Zarządz. przed. żywn. ćw. s. 06 B32 gr. 1,6 06.10-03.11.2022 | | |
| PIĄTEK | | | | | | | **Seminarium dyplomowe Mikrobiologia+Chemia gr. 1 s. 1005 | | | | | |

Grupy: gr.1 – Mikrobiologia+Chemia, gr.2 – Ocena jakości żywności+Chemia, gr.3 – T.Owoców, Warzyw i Zbóż+T.Mleka, gr.4 - T. Tłuszczów..+Chemia, gr.5 – T. Mięsa + Inżynieria, gr.6 - Inżynieria

*Seminarium prowadzone bez przerwy 05.10-11.01.2023 **Seminarium prowadzone bez przerwy 06.10-12.01.2023