

Liczba grup: 5

WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA  
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Rok IV Semestr 7

2023/2024

|                     | 8-9  | 9-10 | 10-11  | 11-12 | 12-13   | 13-14 | 14-15  | 15-16 | 16-17 | 17-18 | 18-19 | 19-20 |
|---------------------|--|------|--|-------|---|-------|--|-------|-------|-------|-------|-------|
| <b>PONIEDZIAŁEK</b> |  |      |  |       |   |       | Moodle/MS Teams<br><b>ZARZĄDZANIE PRZEDSIĘB. ŻYWN.</b><br>w-d<br>dr inż. A. Tyburcy<br>2.10.2023-13.11.2023            |       |       |       |       |       |
|                     | <b>Fakultety - MS Teams</b><br>Zywność specjalna<br>dr inż. A. Florowska<br>3.10-7.11.2023   |      | <b>Fakultety - MS Teams</b><br>Przechwalnictwo żywności<br>dr inż. I. Schisz<br>3.10-7.11.2023   |       | <b>Fakultety - MS Teams</b><br>Powlekanie żywności<br>Dr hab. S. Galus<br>3.10-7.11.2023                        |       | <b>Fakultety - MS Teams</b><br>Niekonwencjonalne metody produkcji<br>piwa....<br>dr inż. A. Synowiec<br>3.10-7.11.2023 |       |       |       |       |       |
|                     | <b>Fakultety - MS Teams</b><br>Domowy wyrób serów i wędlin<br>dr hab. K. Dasiewicz<br>14.11-12.12.2023   |      | <b>Fakultety - MS Teams</b><br>Alergeny w żywności<br>Dr hab. D. Derwińska, prof.<br>14.11-12.12.2023  |       | <b>Fakultety - MS Teams</b><br>Tuszcze w technologii żywności<br>dr inż. K. Ratusz<br>14.11-12.12.2023          |       |  |       |       |       |       |       |
| <b>WTOREK</b>       | <b>Tradycja i nowoczesność w produkcji..</b><br>dr hab. E. Lipińska<br>19.12.2023-23.01.2024   |      | <b>Percepcja sensoryczna żywności</b><br>Dr hab. A. Marzec, prof.<br>19.12.2023-23.01.2024   |       | <b>Fakultety - MS Teams</b><br>Odpady z przetwórstwa żywności<br>dr inż. B. Kruszewski<br>19.12.2023-23.01.2024 |       |  |       |       |       |       |       |
|                     | <b>Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego</b><br>Ćw. gr. 2 s. 1010 B32<br>4.10.2023-13.12.2023<br>Ćw. gr. 1 s. 1005<br>4.10.2023-13.12.2023 |      | <b>Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego</b><br>Ćw. gr. 3 s. 1010 B32<br>4.10.2023-13.12.2023<br>Ćw. gr. 4 s. 1064<br>4.10.2023-13.12.2023 |       | <b>Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego</b><br>Ćw. gr. 5 s. 2008<br>4.10.2023-13.12.2023 |       |  |       |       |       |       |       |
| <b>ŚRODA</b>        | <b>*Seminarium dyplomowe</b><br>gr 4 s. 068<br>4.10.2023-10.01.2024  |      | <b>*Seminarium dyplomowe</b><br>gr 5 s. 2008<br>gr. 2 s. 1065<br>4.10.2023-10.01.2024  |       | <b>*Seminarium dyplomowe</b><br>gr. 3 s. 1064<br>4.10.2023-10.01.2024   |       |  |       |       |       |       |       |
|                     | <b>TECHNOLOGICZNE PROJEKTOWANIE ZAKŁADÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO</b><br>w-d AIII B32<br>dr hab. K. Dasiewicz<br>5.10.2023-16.11.2023                               |      | Zarządzanie przed. żywn.<br>Ćw. s. 6 B32<br>gr. 1<br>5.10.2023-23.11.2023  |       | Zarządzanie przed. żywn.<br>Ćw. s. 6 B32<br>gr. 2,3<br>5.10.2023-23.11.2023                                     |       | Zarządzanie przed. żywn.<br>Ćw. s. 6 B32<br>gr. 5,4<br>5.10.2023-23.11.2023  |       |       |       |       |       |
| <b>CZWARTEK</b>     |  |      |  |       | <b>*Seminarium dyplomowe</b><br>gr. 1 s. 1005<br>4.10.2023-10.01.2024   |       |  |       |       |       |       |       |
|                     |  |      |  |       |   |       |  |       |       |       |       |       |
| <b>PIĄTEK</b>       |  |      |  |       |   |       |  |       |       |       |       |       |

PRODZIEKAN  
Wydziału Technologii Żywności

/ Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel /

Grupy: gr. 1 – Biotechnologia i Mikrobiologia żywności, gr. 2 – Inżynieria żywności, gr. 3 – Inżynieria żywności + Chemia, gr. 4 – T. Mięsa + Ocena Jakości Żywności, gr. 5 – T. Tuszczołów i koncentratów spożywczych + Technologia owoców i warzyw + Technologia zbóż + Technologia Mleka  
\*Seminarium prowadzone bez przerwy