

**WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI  
BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI**

**Rok IV Semestr 7**

**2023/2024**

**Liczba grup: 2**

	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>PONIEDZ.</b>												
<b>WTOREK</b>		<p><b>Fakultety - MS Teams</b> Żywność specjalna dr inż. A. Fiorowska 3.10-7.11.2023</p>	<p><b>Fakultety - MS Teams</b> Przechowywalność żywności dr inż. I. Scibisz 3.10-7.11.2023</p>	<p><b>Fakultety - MS Teams</b> Alergeny w żywności Dr hab. D. Derewiaka, prof. 14.11-12.12.2023</p>	<p><b>Fakultety - MS Teams</b> Powlekanie żywności Dr hab. S. Galus 3.10-7.11.2023</p>	<p>Tusze w technologii żywności dr inż. K.Ratusz 14.11-12.12.2023</p>	<p><b>Fakultety - MS Teams</b> Niekonwencjonalne metody produkcji piwa... dr inż. A. Synowiec 3.10-7.11.2023</p>					
<b>ŚRODA</b>		<p>Tradycja i nowoczesność w produkcji.. dr hab. E. Lipińska 19.12.2023-23.01.2024</p>	<p>Seminarium dyplomowe * gr. 2 z-d s 1005 B32 4.10.2023-10.01.2024</p>	<p>Seminarium dyplomowe * gr. 1 z-d s.1065 B32 4.10.2023-10.01.2024</p>	<p>Percepcja sensoryczna żywności Dr hab. A. Marzec, prof. 19.12.2023-23.01.2024</p>	<p>Odpady z przetwórstwa żywności dr inż. B. Kruszewski 19.12.2023-23.01.2024</p>	<p>ZINTEGROWANE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM W ŁAŃCUCHU ŻYWNOSCIOWYM dr hab. A. Marzec, prof. w-d s. 09 B32 11.10-15.11.2023</p>					
<b>CZWARTEK</b>												
<b>PIĄTEK</b>												

\* zajęcia realizowane z jedną przerwą  
Grupy: 1 – KTiOŻ 2 – KBiMŻ/KCh