

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17				17
18	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI			18
19				19
20				20

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI			9
10	s. 326			10
11				11
12	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓLCZESNYM ŚWIECIE s. 326			12
13	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓLCZESNYM ŚWIECIE s. 326			13
14				14
15	selected topics of food technol. s. 107	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 208	15
16				16
17	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	seminarium s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 208	17
18				18
19			żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	19
20				20

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	INŻ.ASPEKTY BIOTECH. ŻYW. s. 48 NB	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 108	9
10				10
11	INŻ.ASPEKTY BIOTECH. ŻYW. s. 48 NB	praktyka auditowania s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 108	11
12				12
13	seminarium s. 48 NB	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	selected topics of food technol. s. 108	13
14				14
15			seminarium s. 108	15
16		selected topics of food technol. s. 107		16
17				17
18		PRZEDMIOT DO WYBORU A s. 107		18
19				19
20				20

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓLCZESNYM ŚWIECIE			17
18	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓLCZESNYM ŚWIECIE			18
19	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓLCZESNYM ŚWIECIE			19
20				20

ZJAZD 2

SOBOTA

19-10-2024

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA (Tworzenie i prowadzenie małej firmy) s. 326			9
10	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			10
11	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			11
12	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			12
13	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			13
14	seminarium s. 48 NB	selected topics of food technol. s. 107	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	14
15		żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 329	15
16				16
17	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	seminarium s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 329	17
18				18
19	selected topics of food technol. s. 326			19
20				20

ZJAZD 2

NIEDZIELA

20-10-2024

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			9
10	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			10
11	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			11
12	INŻ.ASPEKTY BIOTECH. ŻYW. s. 48 NB	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	selected topics of food technol. s. 108	12
13	INŻ.ASPEKTY BIOTECH. ŻYW. s. 48 NB	praktyka auditowania s. 107	seminarium s. 108	13
14	INŻ.ASPEKTY BIOTECH. ŻYW. s. 48 NB	praktyka auditowania s. 107	seminarium s. 108	14
15	inżynierskie aspekty biotechnologii żywności s. 46 NB	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	15
16	inżynierskie aspekty biotechnologii żywności s. 46 NB	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	16
17	inżynierskie aspekty biotechnologii żywności s. 46 NB	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17	INŻ. ASPEKTY BIOTECH. ŻYWNOSCI	PRAKTYKA AUDITOWANIA	PROJ. JAK. ŻYW. POCH. ZWIERZ.	17
18				18
19	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA	(Tworzenie i prowadzenie małej firmy)		19
20				20

ZJAZD 3

SOBOTA

9-11-2024

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI			9
10	s. 326			10
11				11
12	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓLCZESNYM ŚWIECIE s. 326			12
13	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓLCZESNYM ŚWIECIE s. 326			13
14	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓLCZESNYM ŚWIECIE s. 326			14
15	selected topics of food technol. s. 208		żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	15
16		seminarium		16
17	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	s. 329	seminarium	17
18			s. 208	18
19		żywienie czł. we współcz. świecie s. 326		19
20				20

ZJAZD 3

NIEDZIELA

10-11-2024

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI			9
10	s. 326			10
11	seminarium	selected topics of food technol. s. 107	selected topics of food technol. s. 326	11
12	s. 48 NB			12
13		SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW.	13
14	INŻ.ASPEKTY BIOTECH. ŻYW. s. 48 NB	ŚRODOWISKIEM s. 207	s. 326	14
15				15
16	inżynierskie aspekty biotechnologii	PRZEDMIOT DO WYBORU A s. 207	projektowanie jakości żywności	16
17	żywności		pochodzenia zwierzęcego	17
18	s. 46 NB		s. 109	18
19				19
20				20

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17	INŻYNIERYJNE ASPEKTY BIOTECH.	PRZEDMIOT DO WYBORU A	PROJ. JAK. ŻYW. POCH. ZWIERZ.	17
18				18
19	INŻYNIERYJNE ASPEKTY BIOTECH.	PRZEDMIOT DO WYBORU A	PROJ. JAK. ŻYW. POCH. ZWIERZ.	19
20				20

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI			9
10	s. 326			10
11				11
12	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓLCZESNYM ŚWIECIE			12
13	s. 326			13
14	selected topics of food technol. s. 108		żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	14
15		seminarium		15
16	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	s. 107	selected topics of food technol. s. 108	16
17				17
18		żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	seminarium	18
19			s. 108	19
20				20

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA (Tworzenie i prowadzenie małej firmy) s. 326			9
10	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI			10
11	s. 326			11
12				12
13	seminarium	selected topics of food technol. s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. POCH. ZW. s. 108	13
14	s. 48 NB			14
15		PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	projektowanie jakości żywności	15
16	inżynierskie aspekty biotechnologii		pochodzenia zwierzęcego	16
17	żywności	praktyka auditowania s. 107	s. 109	17
18	s. 46 NB			18
19				19
20				20

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17				17
18	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI			18
19				19
20				20

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA (Tworzenie i prowadzenie małej firmy) s. 326			9
10				10
11	żywienie czł. we współcz. świecie s. 208	PRZEDMIOT DO WYBORU A s. 107	pracownia specjalizacyjna s. 109	11
12	selected topics of food technol. s. 107	żywienie czł. we współcz. świecie s. 208		12
13				13
14	ENZYMY W PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOSCI s. 48 NB	selected topics of food technol. s. 107	żywienie czł. we współcz. świecie s. 208	14
15		SYSTEM. ZARZĄDZ. ŚRODOW. s. 107		15
16			PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 108	16
17	seminarium s. 48 NB	SYSTEM. ZARZĄDZ. ŚRODOW. s. 107		17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9	INŻ. ASPEKTY BIOT. ŻYWN. s. 48 NB	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	selected topics of food technol. s. 108	9
10	INŻ. ASPEKTY BIOT. ŻYWN. s. 48 NB	praktyka auditowania s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 108	10
11				11
12	inżynierskie aspekty biotechnologii żywności s. 46 NB	pracownia specjalizacyjna s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 108	12
13				13
14	PROJEKT. AKT. BIOL. PROD. s. 48 NB		seminarium s. 108	14
15				15
16	PROJEKTOWANIE AKTYWNYCH BIOLOGICZNE PROD. s. 48 NB	seminarium s. 107		16
17				17
18				18
19				19
20				20

	L1	L2	L3	
godz.	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17				17
18	PROJEKTOWANIE AKTYWNYCH BIOLOGICZNYCH PRODUKTÓW	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM	PROJ. JAKOŚCI ŻYWNOŚCI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO	18
19				19
20				20

ZJAZD 6

SOBOTA

7-12-2024

	L1	L2	L3	
godz.	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9				9
10	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			10
11				11
12	ENZYMY W PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOŚCI s. 48 NB	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 326	12
13				13
14		praktyka auditowania s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 326	14
15	enzymy w przetwórstwie żywności s. 47 NB			15
16		pracownia specjalizacyjna s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	16
17	seminarium s. 48 NB			17
18				18
19				19
20				20

ZJAZD 6

NIEDZIELA

8-12-2024

	L1	L2	L3	
godz.	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			9
10				10
11	selected topics of food technol. s. 326	selected topics of food technol. s. 107	pracownia specjalizacyjna s. 109	11
12				12
13	pracownia specjalizacyjna s. 46 NB	systemowe zarządzanie środowiskiem s. 107		13
14			selected topics of food technol. s. 326	14
15				15
16				16
17	PROJEKTOWANIE AKTYWNYCH BIOL.	seminarium s. 107	seminarium s. 326	17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17				17
18	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI			18
19				19
20				20

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA (Tworzenie i prowadzenie małej firmy) s. 326			9
10				10
11	selected topics of food technol. s. 326	seminarium s. 107	seminarium s. 208	11
12				12
13	pracownia specjalizacyjna s. 46 NB			13
14				14
15		pracownia specjalizacyjna s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 208	15
16				16
17	seminarium s. 48 NB		projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	17
18		selected topics of food technol. s. 107		18
19				19
20				20

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9	ENZYMY W PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOSCI s. 48 NB	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 326	9
10				10
11			PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 326	11
12	enzymy w przetwórstwie żywności s. 47 NB	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107		12
13				13
14	PROJEKTOWANIE AKTYWNYCH BIOLOGICZNIE PRODUKTÓW s. 48 NB	praktyka auditowania s. 107	selected topics of food technol. s. 326	14
15				15
16		PRZEDMIOT DO WYBORU B s. 107	pracownia specjalizacyjna s. 109	16
17	PROJEKTOWANIE AKTYWNYCH BIOL.	PRZEDMIOT DO WYBORU B s. 107		17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17		PRZEDMIOT DO WYBORU B	PROJ. JAK. ŻYWN. POCH. ZWIERZ.	17
18	ENZYMY W PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOSCI	PRZEDMIOT DO WYBORU B	PROJ. JAK. ŻYWN. POCH. ZWIERZ.	18
19		PRZEDMIOT DO WYBORU B	PROJ. JAK. ŻYWN. POCH. ZWIERZ.	19
20				20

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA (Tworzenie i prowadzenie małej firmy) s. 35			9
10	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 35			10
11				11
12				12
13	enzymy w przetwórstwie żywności s. 47 NB	seminarium s. 107	PROJ. JAKOŚCI ŻYWNOSCI POCH. ZWIERZĘCEGO s. 108	13
14				14
15				15
16	seminarium s. 48 NB	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	16
17		praktyka auditowania s. 107		17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1	L2	L3	godz.
	Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	
8				8
9	selected topics of food technology s. 48 NB	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	seminarium s. 108	9
10	PROJEKTOWANIE AKTYWNYCH BIOLOGICZNIE PRODUKTÓW s. 48 NB			10
11				11
12	PROJEKTOWANIE AKTYWNYCH BIOL.	systemowe zarządzanie środowiskiem s. 107	selected topics of food technology s. 108	12
13				13
14	projektowanie aktywnych biologicznie produktów s. 46 NB	selected topics of food technology s. 107	pracownia specjalizacyjna s. 109	14
15				15
16		pracownia specjalizacyjna s. 107		16
17				17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17				17
18	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI			18
19				19
20				20

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI			9
10	s. 35			10
11				11
12	PROJEKTOWANIE AKTYWNYCH BIOL.	praktyka auditowania s. 107	seminarium	12
13	PROJEKTOWANIE AKTYWNYCH BIOLOGICZNIE PRODUKTÓW	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	s. 108	13
14	s. 48 NB			14
15		systemowe zarządzanie środowiskiem	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 108	15
16	projektowanie aktywnych biologicznie produktów	s. 107		16
17	s. 46 NB		PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 108	17
18		PRZEDMIOT DO WYBORU B s. 107		18
19				19
20				20

godz.	L1 Diagnostyka mikrobiol.i biotechnologia żyw.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA			9
10	s. 326 (Tworzenie i prowadzenie małej firmy)			10
11				11
12	seminarium	seminarium	pracownia specjalizacyjna	12
13	s. 48 NB	s. 107	s. 109	13
14				14
15	ENZYMY W PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOSCI s. 48 NB	pracownia specjalizacyjna	PROJ. JAK. ŻYWN. POCH. ZWIERZ. s. 108	15
16		s. 107		16
17	enzymy w przetw. żywn. s. 47 NB			17
18				18
19				19
20				20
20				20