

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
7					
8					
9					
10	PROJEKTOWANIE ZGODNIE Z ZASADAMI ZERO WASTE I ZIELONEJ CHEMII W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM 5x (1-5) 48NB	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W BRANŻY MIĘSNEJ I DROBIARSKIEJ 8x (1-8) s.108			PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W BRANŻY MLECZARSKIEJ I TŁUSZCZOWEJ 8x (7-14) s.208
11					
12		PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W BRANŻY MIĘSNEJ I DROBIARSKIEJ 8x (1-8) s.108	JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI- DETERMINANTY SMAKU, ZAPACHU, TEKSTURY, BARWY 6x (3-8) s.208	JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI- DETERMINANTY SMAKU, ZAPACHU, TEKSTURY, BARWY 6x (3-8) s.108	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W BRANŻY MLECZARSKIEJ I TŁUSZCZOWEJ 8x (7-14) s.208
13	Projektowanie zgodnie z zasadami zero waste i zielonej chemii w przemyśle spożywczym 3x (3-5) 47NB				
14		język angielski			
15			Jakość żywności- determinanty smaku, zapachu, tekstury, barwy 6x (5-10) s.204, 308	Projektowanie produktów żywnościowych w branży mięsnej i drobiarskiej 8x (2-8) s.109	Projektowanie produktów żywnościowych w branży mleczarskiej i tłuszczowej 7x (9-15) s.109
16		Projektowanie produktów żywnościowych w branży mięsnej i drobiarskiej 7x (2-8) s.109			
17	Zaawansowane techniki sztucznej inteligencji w projektowaniu żywności (7x3+2x2) (tydz. 1- 9) s.206	Projektowanie produktów żywnościowych w branży mleczarskiej i tłuszczowej 7x (9-15) s.109			
18					
19					

Technologie branżowe - wizyty studyjne A/B 5x (10-14)