

ZJAZD 1

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK

3-10-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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

ZJAZD 1

SOBOTA

4-10-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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 WSPÓŁCZESNYM ŚWIECIE s. 326			12
13	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓŁCZESNYM ŚWIECIE s. 326			13
14				14
15	PROJEKTOW. ŻYWN. FUNKCJON. I WYGODNEJ 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	WIELOWYM. TECH.PROJEKT. I OPTYMAL. PROCESÓW PRZEMYSŁ. s. 329		żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	19
20				20

ZJAZD 1

NIEDZIELA

5-10-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	GRZYBY W ŻYWN. I BIOTECH. s. 208	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 207	9
10	UWARUNK. SUROWC. W KSZTAŁT. JAKOŚCI PRODUKTU s.208	praktyka auditowania s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 207	10
11				11
12	seminarium s. 208	PRZEDMIOT DO WYBORU A s. 107	seminarium s. 207	12
13				13
14	wielowym. techniki projekt. i optymal. procesów przemysłowych s. 206	selected topics of food technol. s. 107		14
15		SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	selected topics of food technol. s. 207	15
16	selected topics of food technol. s. 207			16
17				17
18				18
19				19
20				20

ZJAZD 2

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK

17-10-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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 WSPÓŁCZESNYM ŚWIECIE			17
18				18
19	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA (Podstawy gospodarowania zasobami ludzkimi)			19
20				20

ZJAZD 2

SOBOTA

18-10-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓŁCZESNYM ŚWIECIE s. 326			9
10				10
11	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			11
12				12
13				13
14	seminarium s. 207	selected topics of food technol. s. 107	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	14
15		żywienie czł. we współcz. świecie s. 329	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 326	15
16				16
17	żywienie czł. we współcz. świecie s. 329	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 326	17
18				18
19	selected topics of food technol. s. 208			19
20				20

ZJAZD 2

NIEDZIELA

19-10-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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				10
11				11
12	GRZYBY W ŻYWN. I BIOTECH. s. 326	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	selected topics of food technol. s. 207	12
13				13
14	UWARUNK. SUROWC. W KSZTAŁT. JAKOŚCI PRODUKTU s.326	praktyka auditowania s. 107	seminarium s. 207	14
15				15
16	WIELOWYM. TECH.PROJEKT. I OPTYMAL. PROCESÓW PRZEMYSŁ. s. 326	seminarium s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	16
17	pracownia specjaliz. II s. 204			17
18				18
19				19
20				20

ZJAZD 3

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK

7-11-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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	PROJEKTOW. ŻYWN. FUNKCJON. I WYGODNEJ	PRAKTYKA AUDITOWANIA	PROJ. JAK. ŻYW. POCH. ZWIERZ.	17
18				18
19	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA	(Podstawy gospodarowania zasobami ludzkimi)		19
20				20

ZJAZD 3

SOBOTA

8-11-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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				10
11				11
12	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓŁCZESNYM ŚWIECIE s. 326			12
13				13
14	selected topics of food technol. s. 35		żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	14
15		SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 329		15
16	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326		selected topics of food technol. s. 35	16
17				17
18	pracownia specjaliz. II s. 104	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	seminarium s. 208	18
19				19
20				20

ZJAZD 3

NIEDZIELA

9-11-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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				10
11	seminarium s. 329	selected topics of food technol. s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 326	11
12				12
13		seminarium s. 107		13
14	GRZYBY W ŻYWN. I BIOTECH. s. 329		projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	14
15				15
16	UWARUNK. SUROWC. W KSZTAŁT. JAKOŚCI PRODUKTU s. 329	PRZEDMIOT DO WYBORU A s. 207		16
17				17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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	GRZYBY W ŻYWN. I BIOTECH.	PRZEDMIOT DO WYBORU A	PROJ. JAK. ŻYW. POCH. ZWIERZ.	17
18				18
19	UWARUNK. SUROWC. W KSZTAŁT. JAKOŚCI PRODUKTU	PRZEDMIOT DO WYBORU A	PROJ. JAK. ŻYW. POCH. ZWIERZ.	19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9				9
10				10
11	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓŁCZESNYM ŚWIECIE s. 326			11
12	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA WE WSPÓŁCZESNYM ŚWIECIE s. 326			12
13				13
14	selected topics of food technol. s. 108	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	14
15				15
16	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	praktyka auditowania s. 107	selected topics of food technol. s. 108	16
17				17
18	pracownia specjaliz. II S. 104	żywienie czł. we współcz. świecie s. 326	seminarium s. 108	18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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				10
11	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 326			11
12				12
13				13
14	seminarium s. 326	selected topics of food technol. s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. POCH. ZW. s. 108	14
15				15
16		seminarium s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	16
17				17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA (Podstawy gospodarowania zasobami ludzkimi) s. 326			9
10				10
11	żywienie czl. 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 czl. we współcz. świecie s. 208		12
13				13
14	seminarium s. 207	selected topics of food technol. s. 107	żywienie czl. we współcz. świecie s. 208	14
15				15
16		SYSTEM. ZARZĄDZ. ŚRODOW. s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 108	16
17	PROJEKTOW. ŻYWN. FUNKCJON. I WYGODNEJ s. 326	SYSTEM. ZARZĄDZ. ŚRODOW. s. 107		17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	UWARUNK. SUROWC. W KSZTAŁT. JAKOŚCI PRODUKTU s.207	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	selected topics of food technol. s. 108	9
10				10
11	PROJEKTOW. ŻYWN. FUNKCJON. I WYGODNEJ s. 207	praktyka auditowania s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 108	11
12				12
13	projektow. żywności funkejon. i wygodnej s. 204	pracownia specjalizacyjna s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 108	13
14				14
15	pracownia specjaliz. II s. 304	seminarium s. 107	seminarium s. 108	15
16				16
17				17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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	WIELOWYM. TECH.PROJEKT. I OPTYMAL. PROCESÓW PRZEMYSŁ.	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM	PROJ. JAKOŚCI ŻYWNOŚCI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO	18
19	UWARUNK. SUROWC. W KSZTAŁT. JAKOŚCI PRODUKTU			19
20				20

ZJAZD 6

SOBOTA

6-12-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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				10
11	wielowym. techniki projekt. i optymal. procesów przemysłowych s. 206	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 326	11
12				12
13	GRZYBY W ŻYWN. I BIOTECH. s. 36.3	praktyka auditowania s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 326	13
14				14
15	seminarium s. 326	pracownia specjalizacyjna s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	15
16				16
17	selected topics of food technol. s. 326			17
18				18
19				19
20				20

ZJAZD 6

NIEDZIELA

7-12-2025

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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				10
11	pracownia specjalizacyjna s. 204	selected topics of food technol. s. 107	pracownia specjalizacyjna s. 109	11
12				12
13		seminarium s. 107		13
14			selected topics of food technol. s. 208	14
15	projektow. żywności funkcion. i wygodnej s. 304	systemowe zarządzanie środowiskiem s. 107	seminarium s. 207	15
16				16
17				17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA (Podstawy gospodarowania zasobami ludzkimi)			17
18				18
19	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA (Podstawy gospodarowania zasobami ludzkimi)			19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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				10
11	selected topics of food technol. s. 326	seminarium s. 107	seminarium s. 104	11
12				12
13	pracownia specjalizacyjna s. 304			13
14				14
15		selected topics of food technol. s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 329	15
16	PROJEKTOW. ŻYWN. FUNKCJON. I WYGODEJ s. 326	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	16
17	projektow. żywności funkcyj. i wygodnej s. 204			17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	seminarium s. 326	pracownia specjalizacyjna s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 329	9
10				10
11			PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 329	11
12	WIELOWYM. TECH.PROJEKT. I OPTYMAL. PROCESÓW PRZEMYSŁ. s. 326	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107		12
13				13
14	wielowym. techniki projekt. i optymal. procesów przemysłowych s. 328	praktyka auditowania s. 107	selected topics of food technol. s. 329	14
15				15
16	UWARUNK. SUROWC. W KSZTAŁT. JAKOŚCI PRODUKTU s. 326	PRZEDMIOT DO WYBORU B s. 107	pracownia specjalizacyjna s. 109	16
17		PRZEDMIOT DO WYBORU B s. 107		17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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	WIELOWYM. TECH.PROJEKT. I OPTYMAL. PROCESÓW PRZEMYSŁ.	PRZEDMIOT DO WYBORU B	PROJ. JAK. ŻYWN. POCH. ZWIERZ.	17
18				18
19	UWARUNK. SUROWC. W KSZTAŁT. JAKOŚCI PRODUKTU	PRZEDMIOT DO WYBORU B	PROJ. JAK. ŻYWN. POCH. ZWIERZ.	19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA	(Podstawy gospodarowania zasobami ludzkimi) s. 35		9
10	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 35			10
11				11
12				12
13	pracownia specjalizacyjna s. 304	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	PROJ. JAKOŚCI ŻYWNOŚCI POCH. ZWIERZĘCEGO s. 109	13
14				14
15				15
16	WIELOWYM. TECH.PROJEKT. I OPTYMAL. PROCESÓW PRZEMYSŁ. s. 328	systemowe zarządzanie środowiskiem s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	16
17	wielowym. techniki projekt. i optymal. procesów przemysłowych s. 328	selected topics of food technology s. 107	projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego s. 109	17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	seminarium s. 207	PRAKTYKA AUDITOWANIA s. 107 praktyka auditowania s. 107	seminarium s. 108	9
10				10
11		seminarium s. 107		11
12	PROJEKTOW. ŻYWN. FUNKCJON. I WYGÓDNEJ s. 326		selected topics of food technology s. 108	12
13				13
14	projektów. żywności funkcyj. i wygodnej s. 326	pracownia specjalizacyjna s. 107	pracownia specjalizacyjna s. 109	14
15	selected topics of food technology s. 208			15
16				16
17				17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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	WIEDZA PRAWNO-EKONOMICZNA (Podstawy gospodarowania zasobami ludzkimi)			18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	L2 Systemowe zapewnienie jakości i bezp. żyw.	L3 Technologia i jakość żyw. poch. zwierzęcego	godz.
8				8
9	KIERUNKI ROZWOJU PRZETWÓRSTWA I ANALITYKI s. 208			9
10				10
11				11
12	PROJEKTOW. ŻYWN. FUNKCJON. I WYGODEJ s. 326	praktyka auditowania s. 107	seminarium s. 107	12
13		pracownia specjalizacyjna s. 107		13
14	wielowym. techniki projekt. i optymal. procesów przemysłowych s. 328			14
15			PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 208	15
16				16
17	wielowym. techniki projekt. i optymal. procesów przemysłowych s. 328	SYSTEMOWE ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM s. 107	PROJ. JAK. ŻYW. P. ZW. s. 208	17
18				18
19				19
20				20

godz.	L1 Technologie przetwórstwa surow. rośl.	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				10
11				11
12	seminarium s. 207	seminarium s. 107	pracownia specjalizacyjna s. 109	12
13				13
14				14
15	UWARUNK. SUROWC. W KSZTAŁT. JAKOŚCI PRODUKTU s.207	PRZEDMIOT DO WYBORU B s. 107	PROJ. JAK. ŻYWN. POCH. ZWIERZ. s. 108	15
16				16
17	pracownia specjalizacyjna s. 104	systemowe zarządzanie środowiskiem s. 107		17
18				18
19				19
20				20
20				20