

ZJAZD 1

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK

25-2-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		17
18			18
19	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI		19
20			20

ZJAZD 1

26-2-2022

SOBOTA

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA		9
10	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA		10
11			11
12	seminarium		12
13			13
14			14
15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		15
16	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		16
17			17
18			18
19			19
20			20

ZJAZD 1

27-2-2022

NIEDZIELA

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI		9
10	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI		10
11			11
12		zasady projektowania produktów żywnościowych	12
13			13
14	przetwórstwo surowców zwierzęcych	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	14
15			15
16	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	przetwórstwo surowców zwierzęcych	16
17			17
18	zasady projektowania produktów żywnościowych		18
19			19
20			20

ZJAZD 2

PIĄTEK

4-3-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOSCI		17
18			18
19	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOSCI		19
20			20

ZJAZD 2

SOBOTA

5-3-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA		9
10	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA		10
11			11
12	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH		12
13			13
14	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH		14
15			15
16	seminarium		16
17			17
18	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI		18
19			19
20			20

ZJAZD 2

NIEDZIELA

6-3-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		9
10			10
11	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		11
12			12
13			13
14	przetwórstwo surowców zwierzęcych	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	14
15			15
16	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	przetwórstwo surowców zwierzęcych	16
17			17
18			18
19			19
20			20

ZJAZD 3 - 4

PIĄTEK

18-3-2022

25-3-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		17
18	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		18
19	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		19
20			20

ZJAZD 3 - 4

SOBOTA

19-3-2022

26-3-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA		9
10	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA		10
11			11
12	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH		12
13			13
14	przetwórstwo surowców zwierzęcych	zasady projektowania produktów żywnościowych	14
15			15
16	zasady projektowania produktów żywnościowych	przetwórstwo surowców zwierzęcych	16
17			17
18			18
19			19
20			20

ZJAZD 3 - 4

NIEDZIELA

20-3-2022

27-3-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	seminarium		9
10			10
11	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOSCI		11
12			12
13	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	przetwórstwo surowców zwierzęcych	13
14			14
15	przetwórstwo surowców zwierzęcych	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	15
16			16
17			17
18	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI		18
19			19
20			20

ZJAZD 5

PIĄTEK

8-4-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH		17
18			18
19	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI		19
20			20

ZJAZD 5

SOBOTA

9-4-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOSCI		9
10	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa	10
11			11
12	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	12
13			13
14	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		14
15			15
16	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		16
17			17
18	seminarium		18
19			19
20			20

ZJAZD 5

NIEDZIELA

10-4-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109		9
10			10
11	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	zasady projektowania produktów żywnościowych s. 326	11
12			12
13			13
14	zasady projektowania produktów żywnościowych s. 326	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	14
15			15
16			16
17		przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	17
18			18
19			19
20			20

ZJAZD 6

PIĄTEK

22-4-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI		17
18			18
19	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		19
20			20

ZJAZD 6

SOBOTA

23-4-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI		9
10			10
11	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	11
12	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa	12
13			13
14	seminarium		14
15			15
16			16
17	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		17
18			18
19			19
20			20

ZJAZD 6

NIEDZIELA

24-4-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109		9
10		toksykologia żywności s. 310	10
11	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109		11
12			12
13			13
14	toksykologia żywności s. 310	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	14
15			15
16			16
17		przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	17
18			18
19			19
20			20

ZJAZD 7

PIĄTEK

13-5-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI		17
18			18
19	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		19
20			20

ZJAZD 7

SOBOTA

14-5-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	seminarium		9
10			10
11		zasady projektowania produktów żywnościowych	11
12	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa		12
13	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa	13
14			14
15	zasady projektowania produktów żywnościowych	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	15
16			16
17			17
18	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		18
19			19
20			20

ZJAZD 7

NIEDZIELA

15-5-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109		9
10		toksykologia żywności s. 310	10
11			11
12	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109		12
13			13
14	toksykologia żywności s. 310	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	14
15			15
16			16
17		przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	17
18			18
19			19
20			20

ZJAZD 8

PIĄTEK

20-5-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI		17
18			18
19	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		19
20			20

ZJAZD 8

SOBOTA

21-5-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	seminarium		9
10			10
11		zasady projektowania produktów żywnościowych	11
12	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa		12
13	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa	13
14			14
15	zasady projektowania produktów żywnościowych	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności	15
16			16
17			17
18	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		18
19			19
20			20

ZJAZD 8

NIEDZIELA

22-5-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY			
godz.	L1	L2	godz.
8			8
9	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109		9
10		toksykologia żywności s. 310	10
11			11
12	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109		12
13			13
14	toksykologia żywności s. 310	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	14
15			15
16			16
17		przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	17
18			18
19			19
20			20

ZJAZD 9

PIĄTEK

3-6-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ TECHNOLOGICZNY	
L1		L1	
godz.			godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17			17
18	seminarium		18
19			19
20			20

ZJAZD 9

SOBOTA

4-6-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ TECHNOLOGICZNY	
L1		L1	
godz.			godz.
8			8
9	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		9
10	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		10
11	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH		11
12			12
13	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH		13
14	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH		14
15	zasady projektowania produktów żywnościowych		15
16			16
17			17
18		zasady projektowania produktów żywnościowych	18
19			19
20			20

ZJAZD 9

NIEDZIELA

5-6-2022

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ TECHNOLOGICZNY	
L1		L1	
godz.			godz.
8			8
9	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109		9
10		toksykologia żywności s. 310	10
11	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109		11
12			12
13			13
14	toksykologia żywności s. 310	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	14
15			15
16			16
17		przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	17
18			18
19			19
20			20