

ZJAZD 1

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK**21-2-2020**

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9		9
10		10
11		11
12		12
13		13
14		14
15		15
16		16
17		17
18	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH	18
19	s. 107	19
20		20

ZJAZD 1**SOBOTA****22-2-2020**

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 107	9
10	seminarium	10
11	s. 107	11
12		12
13	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI s. 107	13
14		14
15	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI s. 107	15
16		16
17	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 107	17
18		18
19	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI s. 107	19
20		20

ZJAZD 1**NIEDZIELA****23-2-2020**

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH s. 107	9
10	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH s. 107	10
11		11
12	zasady projektowania produktów żywnościowych s. 107	12
13		13
14	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 107	14
15		15
16	przetwórstwo surowców zwierzęcych	16
17	s. 109	17
18		18
19		19
20		20

ZJAZD 2**PIĄTEK****28-2-2020**

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

ZJAZD 2**SOBOTA****29-2-2020**

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 107	9
10	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH s. 107	10
11		11
12	zasady projektowania produktów żywnościowych s. 107	12
13		13
14		14
15	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI s. 107	15
16		16
17	toksykologia żywności	17
18	s. 310	18
19		19
20		20

ZJAZD 2**NIEDZIELA****1-3-2020**

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI s. 108	9
10	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 206	10
11		11
12	seminarium	12
13	s. 108	13
14		14
15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 108	15
16		16
17	przetwórstwo surowców zwierzęcych	17
18	s. 109	18
19		19
20		20

ZJAZD 3

PIĄTEK

13-3-2020

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9		9
10		10
11		11
12		12
13		13
14		14
15		15
16		16
17		17
18	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH	18
19	s. 108	19
20		20

ZJAZD 3

SOBOTA

14-3-2020

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 107	9
10	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI s. 107	10
11		11
12	toksykologia żywności	12
13	s. 310	13
14		14
15		15
16	przetwórstwo surowców zwierzęcych	16
17	s. 109	17
18		18
19		19
20		20

ZJAZD 3

NIEDZIELA

15-3-2020

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	seminarium	9
10	s. 107	10
11	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH s. 107	11
12		12
13	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI s. 107	13
14		14
15	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 107	15
16		16
17	przetwórstwo surowców zwierzęcych	17
18	s. 109	18
19		19
20		20

ZJAZD 4**PIĄTEK****20-3-2020**

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

ZJAZD 4**SOBOTA****21-3-2020**

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 108	9
10	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI s. 108	10
11		11
12	toksykologia żywności	12
13	s. 310	13
14		14
15		15
16	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 108	16
17		17
18	przetwórstwo surowców zwierzęcych	18
19	s. 109	19
20		20

ZJAZD 4**NIEDZIELA****22-3-2020**

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	zasady projektowania produktów żywnościowych	9
10	s. 108	10
11	seminarium	11
12	s. 108	12
13		13
14	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH	14
15	s. 108	15
16		16
17	przetwórstwo surowców zwierzęcych	17
18	s. 109	18
19	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 108	19
20		20

ZJAZD 5

PIĄTEK

3-4-2020

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

ZJAZD 5

SOBOTA

4-4-2020

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 108	9
10	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI s. 108	10
11		11
12	toksykologia żywności	12
13	s. 310	13
14		14
15		15
16	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 108	16
17		17
18	przetwórstwo surowców zwierzęcych	18
19	s. 109	19
20		20

ZJAZD 5

NIEDZIELA

5-4-2020

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 107	9
10		10
11	przetwórstwo surowców zwierzęcych	11
12	s. 109	12
13		13
14	seminarium s. 107	14
15		15
16	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH s. 107	16
17		17
18	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOSCI s. 107	18
19		19
20		20

ZJAZD 6**PIĄTEK****24-4-2020**

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

ZJAZD 6**SOBOTA****25-4-2020**

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 107	9
10	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa s. 107	10
11		11
12	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 107	12
13		13
14		14
15	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	15
16		16
17	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI s. 107	17
18		18
19	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 107	19
20		20

ZJAZD 6**NIEDZIELA****26-4-2020**

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH s. 107	9
10	zasady projektowania produktów żywnościowych s. 107	10
11		11
12		12
13	seminarium s. 107	13
14		14
15		15
16	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 107	16
17	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	17
18		18
19		19
20		20

ZJAZD 7

PIĄTEK

15-5-2020

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

#

SOBOTA

16-5-2020

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

ZJAZD 7

NIEDZIELA

17-5-2020

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

ZJAZD 8

PIĄTEK

29-5-2020

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

ZJAZD 8

SOBOTA

30-5-2020

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI s. 107	9
10	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI s. 107	10
11		11
12	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa s. 107	12
13		13
14	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 107	14
15		15
16	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	16
17		17
18	seminarium s. 108	18
19		19
20		20

ZJAZD 8

NIEDZIELA

31-5-2020

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		
L1		
godz.		godz.
8		8
9	zasady projektowania produktów żywn. s. 108	9
10		10
11	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 108	11
12		12
13		13
14	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	14
15		15
16	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOW. ŻYWNOŚCI s. 107	16
17		17
18	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 107	18
19		19
20		20

ZJAZD 9**PIĄTEK****5-6-2020**

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

PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH
s. 108

ZJAZD 9**SOBOTA****6-6-2020**

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

ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 108

zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa s. 108

PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 108

przetwórstwo surowców zwierzęcych
s. 109

seminarium
s. 108

ZJAZD 9**NIEDZIELA****7-6-2020**

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

ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH s. 108

zasady projektowania produktów żywnościowych
s. 108

PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI s. 108

przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 108

przetwórstwo surowców zwierzęcych
s. 109