

ZJAZD 1 - 2

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK

23-2-2018

9-3-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOSCI s. 206		17
18			18
19	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 206		19
20			20

ZJAZD 1 - 2

SOBOTA

24-2-2018

10-3-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 208		9
10	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI s. 208		10
11			11
12	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 108	toksykologia żywności s. 310	12
13			13
14	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109		14
15			15
16	toksykologia żywności s. 310	PRZEM. PRODUKCJA I DYSTRYBUCJA POTRAW s. 207	16
17			17
18		seminarium s. 207	18
19			19
20			20

ZJAZD 1 - 2

NIEDZIELA

25-2-2018

11-3-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH s. 208		9
10	seminarium s. 207		10
11		zasady projektowania produktów żywnościowych s. 107	11
12			12
13	zasady projektowania produktów żywnościowych s. 107	EDUKACJA ŻYWIENIOWA s. 108	13
14			14
15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 107	edukacja żywieniowa s. 206	15
16			16
17	przetwórstwo surowców zwierzęcych		17
18	s. 109		18
19			19
20			20

ZJAZD 3 - 4

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK

23-3-2018

13-4-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOSCI s. 206		17
18		seminarium	18
19	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 206	s. 207	19
20			20

ZJAZD 3 - 4

SOBOTA

24-3-2018

14-4-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 208		9
10	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI s. 208		10
11			11
12	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 208	toksykologia żywności	12
13		s. 310	13
14	przetwórstwo surowców zwierzęcych		14
15	s. 109		15
16		EDUKACJA ŻYWIENIOWA s. 207	16
17	toksykologia żywności		17
18	s. 310	edukacja żywieniowa	18
19		s. 206	19
20			20

ZJAZD 3 - 4

NIEDZIELA

25-3-2018

15-4-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH s. 326		9
10	seminarium		10
11	s. 207	zasady projektowania produktów żywnościowych	11
12		s. 108	12
13	zasady projektowania produktów żywn.	PRZEM. PROD. I DYSTRYBUCJA POTRAW s. 207	13
14	s. 108		14
15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH	przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw	15
16	s. 108	s. 212	16
17			17
18	przetwórstwo surowców zwierzęcych		18
19	s. 109		19
20			20

ZJAZD 5

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK

27-4-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
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 5

SOBOTA

28-4-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 208		9
10	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa s. 207	EDUKACJA ŻYWIENIOWA s. 208	10
11			11
12	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa s. 207	12
13	s. 208		13
14	przetwórstwo surowców zwierzęcych	seminarium	14
15	s. 109	s. 207	15
16	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI		16
17	s. 108	edukacja żywieniowa	17
18	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 108	s. 206	18
19			19
20			20

ZJAZD 5

NIEDZIELA

29-4-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI s. 208		9
10	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH s. 208		10
11			11
12	przetwórstwo surowców zwierzęcych	zasady projektowania produktów żywnościowych	12
13	s. 109	s. 108	13
14	zasady projektowania produktów żywn.	PRZEM. PROD. I DYSTRYBUCJA POTRAW s. 207	14
15	s. 108		15
16		przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw	16
17	seminarium	s. 212	17
18	s. 207		18
19			19
20			20

ZJAZD 6 - 8

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK

11-5-2018

1-6-2018

15-6-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
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 6 - 8

SOBOTA

12-5-2018

2-6-2018

16-6-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA s. 208		9
10	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa s. 207	EDUKACJA ŻYWIENIOWA s. 108	10
11			11
12	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s. 108	zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa s. 207	12
13			13
14	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	edukacja żywieniowa s. 206	14
15			15
16	PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOSCI s. 108	seminarium s. 207	16
17			17
18	przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności s. 108		18
19			19
20			20

ZJAZD 6 - 8

NIEDZIELA

13-5-2018

3-6-2018

17-6-2018

MODUŁ TECHNOLOGICZNY		MODUŁ ŻYWIENIOWY	
L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI s. 208		9
10	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH s. 208		10
11			11
12	przetwórstwo surowców zwierzęcych s. 109	zasady projektowania produktów żywnościowych s. 108	12
13			13
14	zasady projektowania produktów żywn. s. 108	PRZEM. PROD. I DYSTRYBUCJA POTRAW s. 207	14
15			15
16		przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw s. 212	16
17	seminarium s. 207		17
18			18
19			19
20			20