Liczba grup: laboratoryjnych 8 **WYDZIAŁ NAUK o ŻYWNOŚCI** Rok III Semestr VI **2016/17**

	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20
PONIEDZIAŁEK	**EKOLOGIA I OCHR. ŚROD.** w-d **A. I** dr hab. A. Marzec 27.02-24.04.2017		**Projektowanie** ćw. T. Mięsa **s 068** Mikrobiologia **s. 1005** OJŻ **s. 2008**		**Projektowanie** ćw. TTiKS **s. 2069** T. Owoc.+T. Zbóż **s. 1064**		**Prawo żywnościowe** ćw. s. **3/71 B34,1004, 1005, 2008** gr. 5,6,7,8 /27.02-27.03.2017/ gr. 1,2,3,4 /03.04-15.05.2017/					
			Projektowanie ćw. s.1010, 1067 Inżynieria gr. 7 i 8 / 27.02-24.04.2017 T. mleka+inżynieria / 08.05-19.06.2017* *zajęcia prowadzone z jedną przerwą				**Podstawy komunikacji społecznej** ćw. dr M. Kosieradzki gr. 1,2 /27.02-27.03.2017/ **s. 068** gr. 5,6 /3.04-15.05.2007/ **s. 3/23 B37** gr. 7,8 /22.05-19.06.2017/ **s. 3/23 B37**				
WTOREK	**FAKULTETY A. I** **Apertyzacja** dr inż. S. Kalisz 28.02-28.03.2017 **Żywność dla dzieci** dr inż. S. Kalisz 04.04-16.05.2017 **Dodatki do żyw. asp technologiczne** dr hab. E. Dłużewska 23.05-20.06.2017			**PRAWO ŻYWNOŚCIOWE** w-d **A. III** dr hab. E. Majewska 28.02-16.05.2017			**FAKULTETY A. I** **Żywność minimalnie przetworzona** prof. dr hab. M. Mitek 28.02-28.03.2017 **Dodatki do żyw. as. prozdrowotne** prof. dr hab. K. Krygier 04.04-16.05.2017 **Bakterie mlekowe w technologii żywności** 23.05-20.06.2017 dr hab. M. Ziarno, prof.			**FAKULTETY A. I** **Wykorzystanie roślin alternatywnych...** dr inż. M. Sobczyk 28.02-28.03.2017 **Systemy zarządzania w laboratorium** dr hab. J. Kowalska 04.04-16.05.2017 **Woda jako składnik żywności** Dr hab. Zbigniew Pałacha, prof. 23.05-20.06.2017	
ŚRODA	**TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW I KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH** w-d **A. III** prof. dr hab. K. Krygier		Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych ćw. gr. 7,8 01.03-17.05.2017 Drobnoustroje patogenne... ćw. gr. 5,6 / 24.05-21.06.2017 Podstawy technologii gastronomicznej ćw. gr. 1,2 / 01.03-29.03.2017 gr. 3,4 / 05.04-17.05.2017 **Podstawy komunikacji społecznej** ćw. gr. 3,4 **s. 6** /24.05-21.06.2017/ dr Mariusz Kosieradzki			Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych ćw. gr. 3,4 01.03-17.05.2017 Drobnoustroje patogenne ćw. gr. 1,2 / 24.05-21.06.2017 Podstawy technologii gastronomicznej ćw. gr. 5,6 / 01.03-29.03.2017 gr. 7,8 / 05.04-17.05.2017		Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych ćw. gr. 5,6 01.03-17.05.2017 Drobnoustroje patogenne... ćw. gr. 3,4 / 24.05-21.06.2017			
CZWARTEK	**TECHNOL. PROJEKTOW ZAKŁ. PRZEM. SPOŻ.** 02.03-20.04.2017 w-d **A. I** dr inż. K. Leszczyński **DROBNOUSTROJE PATOGENNE PRZEN. PRZEZ ŻYWNOŚĆ I WODĘ** w-d **A. I** prof. dr hab. M. Gniewosz 18.05-08.06.2017			**PODSTAWY TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ** w-d. **A. III** 02.03-27.04.2017 Drobnoustroje chorobotwórcze... ćw. gr. 7,8 / 25.05-22.06.2017					**FAKULTETY A. I** **Zioła, żywność i zdrowie** 02.03-30.03.2017 dr inż. E. Hać-Szymańczuk **System HACCAP** dr hab. K. Dasiewicz 06.04-11.05.2017 **Zarządzanie zasobami ludzkimi** dr inż. A. Tyburcy e-learning			
PIĄTEK	Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych ćw. gr. 1,2 03.03-12.05.2017											

PRODZIEKAN ds. DYDAKTYKI Wydziału Nauk o Żywności

Grupy: 1-TTiKS, 2-T.mięsa, 3-T.owoców+T.zbóż, 4-Mikrobiologia, 5-OJŻ, 6-T.mleka+inż., 7-inż. 8-inż.

/ Dr hab. Rafał Wołosiak /