

| | 8-9 | 9-10 | 10-11 | 11-12 | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 16-17 | 17-18 | 18-19 | 19-20 |
|-----------------|---|------|---|--|---|--|--|--|-------|--|-------|-------|
| PONIEDZ. | Współczesne trendy w n. o żywn. i żyw. prod. roślinne w-d s. 09 05.10-9.11.2015 | | Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu-inżynieria w-d s. 2070 5.10-11.01.2016 | | Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu –produkty roślinne ćw. gr.1,2, | | | JĘZYK OBCY 15:00-16:30 | | Org. i zarząd. procesem produkcyjnym w-d s. 2007 | | |
| WTOREK | | | | Współczesne trendy – biotechnologia w-d s. 6 6.10-3.11.2015 | Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu-inżynieria ćw. gr. 1,2 6-15 tydzień | | | Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym ćw. gr 1 s. 1004 1-5 tydzień | | Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym ćw. gr 2 s. 1004 1-5 tydzień | | |
| ŚRODA | | | | INŻYNIERIA ŻYWNOŚCI Dr hab. E. Jakubczyk w-d s. 09 7.10-16.12.2015 | | Inżynieria żywności ćw. z-d gr. 1, 2 s. 1065, 2007 7.10-28.10.2015 | | | | | | |
| CZWARTEK | FAKULTETY BIOENGINEERING IN FOOD INDUSTRY A. I 3.12-14.01.2016 | | | | Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – biotechnologia ćw. gr. 1,2, s. 1064, 1005 | | Seminarium gr. 1 s. 1064 gr. 2 s. 1005 | | | | | |
| PIĄTEK | Podstawy metodologii badań doświadczalnych z-dy | | | | FAKULTETY s. A I bud 24 Praktyka zapewniania bezpiecz. i jakości żywności dr inż. K. Skierkowski (1 wykład Auditor.3 bud. 24) 2.10-30.10.2015 Bioactive food components dr inż. D. Derewiaka 6.11-4.12.2015 PRZECIWUTLENIACZE W ŻYWOŚCI dr inż. E. Worobiej, dr inż. B. Drużyńska, dr inż. R. Wołosia 11.12-22.01.2016 | | | | | | | |

Grupy specjalizacyjne: 1-Inż., 2-Inż.,

Harmonogramy ćwiczeń z Współczesnych trendów w nauce o żywności i żywieniu podają koordynatorzy przedmiotów.