

HARMONOGRAM SESJI EGZAMINACYJNEJ W SEMESTRZE ZIMOWYM 2023/2024

kierunek: **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka** rok studiów: I semestr: I

		sesja zasadnicza		sesja poprawkowa	
		I termin	II termin	I termin	II termin
		2, 3, 4 lutego 2024	9, 10, 11 lutego 2024	16, 17, 18 lutego 2024	23, 24, 25 lutego 2024
PIĄTEK	15.00-15.45				
	15.50-16.35				
	16.45-17.30				
	17.35-18.20		Podstawy kreatywności Aula K.Tandecka (zaj.łączone)		
	18.30-19.15		Bezpieczeństwo i higiena pracy 113A Ł.Żurawski		
	19.25-20.10				
	20.15-21.00				
SOBOTA	8.00-8.45				
	8.50-9.35	Matematyka I	Matematyka I	Matematyka I	Matematyka I
	9.45-10.30	Aula J.Janus (zaj.łączone)	Aula J.Janus (zaj.łączone)	Aula J.Janus (zaj.łączone)	Aula J.Janus (zaj.łączone)
	10.35-11.20				
	11.30-12.15	Problemy ochrony środow. w prod. żywności 205C T. Piskier	Surowce roślinne 205C A. Szparaga		
	12.20-13.05				
	13.15-14.00				
	14.05-14.50	Ochrona własności intelektualnej Aula I.Wierucka (łącz. kierunki)	Ergonomia 105BC Ł.Żurawski		
	15.00-15.45				
	15.50-16.35				
	16.45-17.30	Propedeutyka wiedzy o żywn. i żywieniu 218C A. Szparaga / S. Mierzejewska			
	17.35-18.20				
18.30-19.15					
19.25-20.10					
20.15-21.00					
NIEDZIELA	8.00-8.45				
	8.50-9.35	Chemia nieorg. i org. I 205-1H ul. Śniadeckich E. Dobruchowska	Chemia nieorg. i org. I 205-1H ul. Śniadeckich E. Dobruchowska	Chemia nieorg. i org. I 205-1H ul. Śniadeckich E. Dobruchowska	Chemia nieorg. i org. I 205-1H ul. Śniadeckich E. Dobruchowska
	9.45-10.30				
	10.35-11.20				
	11.30-12.15	Branże przetwórstwa spoż. 218C J. Piepiórka-Stepuk	Dobra praktyka laboratoryjna 218C S. Mierzejewska		
	12.20-13.05				
	13.15-14.00				
	14.05-14.50				
	15.00-15.45				
	15.50-16.35			Objaśnienia:	
	16.45-17.30			Egzamin (termin I i II do wyboru)	
	17.35-18.20			Zajęcia wykładowe zaliczane na ocenę	
	18.30-19.15				
19.25-20.10					
20.15-21.00					

HARMONOGRAM SESJI EGZAMINACYJNEJ W SEMESTRZE ZIMOWYM 2023/2024

kierunek: **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka** rok studiów: II semestr: III

		sesja zasadnicza		sesja poprawkowa	
		I termin	II termin	I termin	II termin
		2, 3, 4 lutego 2024	9, 10, 11 lutego 2024	16, 17, 18 lutego 2024	23, 24, 25 lutego 2024
PIĄTEK	15.00-15.45				
	15.50-16.35				
	16.45-17.30				
	17.35-18.20				
	18.30-19.15				
	19.25-20.10				
	20.15-21.00				
	8.00-8.45				
	8.50-9.35	Podstawy żywienia człowieka II 1C Z.Domiszewski	Podstawy żywienia człowieka II 1C Z.Domiszewski	Podstawy żywienia człowieka II 1C Z.Domiszewski	Podstawy żywienia człowieka II 1C Z.Domiszewski
	9.45-10.30				
10.35-11.20					
11.30-12.15	Biochemia 218C A.Szparaga	Mikrobiologia żywności 202A E.Czerwińska			
12.20-13.05					
13.15-14.00					
14.05-14.50	Ogólna technologia żywności 1C J.Piepiórka-Stepuk	Ogólna technologia żywności 1C J.Piepiórka-Stepuk	Ogólna technologia żywności 1C J.Piepiórka-Stepuk	Ogólna technologia żywności 1C J.Piepiórka-Stepuk	
15.00-15.45					
15.50-16.35					
16.45-17.30	Podstawy ekonomii 213A K.Sławiński				
17.35-18.20					
18.30-19.15					
19.25-20.10					
20.15-21.00					
SOBOTA	8.00-8.45				
	8.50-9.35	Inżynieria procesowa 218C T.Rydzkowski	Inżynieria procesowa 218C T.Rydzkowski	Inżynieria procesowa 218C T.Rydzkowski	Inżynieria procesowa 218C T.Rydzkowski
	9.45-10.30				
	10.35-11.20				
	11.30-12.15				
	12.20-13.05				
	13.15-14.00				
	14.05-14.50				
	15.00-15.45				
	15.50-16.35			Objaśnienia:	
16.45-17.30			Egzamin (termin I i II do wyboru)		
17.35-18.20			Zajęcia wykładowe zaliczane na ocenę		
18.30-19.15					
19.25-20.10					
20.15-21.00					
NIEDZIELA	8.00-8.45				
	8.50-9.35				
	9.45-10.30				
	10.35-11.20				
	11.30-12.15				
	12.20-13.05				
	13.15-14.00				
	14.05-14.50				
	15.00-15.45				
	15.50-16.35				
16.45-17.30					
17.35-18.20					
18.30-19.15					
19.25-20.10					
20.15-21.00					

HARMONOGRAM SESJI EGZAMINACYJNEJ W SEMESTRZE ZIMOWYM 2023/2024

kierunek: **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka** rok studiów: III semestr: V

		sesja zasadnicza		sesja poprawkowa	
		I termin	II termin	I termin	II termin
		2, 3, 4 lutego 2024	9, 10, 11 lutego 2024	16, 17, 18 lutego 2024	23, 24, 25 lutego 2024
PIĄTEK	15.00-15.45				
	15.50-16.35				
	16.45-17.30				
	17.35-18.20				
	18.30-19.15				
	19.25-20.10				
	20.15-21.00				
	8.00-8.45				
	8.50-9.35	Techn. produktów roślinnych 205C M.Smuga-Kogut	Techn. produktów roślinnych 218C M.Smuga-Kogut	Techn. produktów roślinnych 205C M.Smuga-Kogut	Techn. produktów roślinnych 205C M.Smuga-Kogut
	9.45-10.30				
SOBOTA	10.35-11.20				
	11.30-12.15	Technologia żywn. poch. wodnego 1C Z.Domiszewski	Higiena i bezpiecz. produkcji żywn. I 1C J.Piepiórka-Stepuk		
	12.20-13.05				
	13.15-14.00				
	14.05-14.50	Technol.przetwórstwa mięsa i mleka 218C Z.Domiszewski	Technol.przetwórstwa mięsa i mleka 218C Z.Domiszewski	Technol.przetwórstwa mięsa i mleka 218C Z.Domiszewski	Technol.przetwórstwa mięsa i mleka 218C Z.Domiszewski
	15.00-15.45				
	15.50-16.35				
	16.45-17.30				
	17.35-18.20				
	18.30-19.15				
NIEDZIELA	19.25-20.10				
	20.15-21.00				
	8.00-8.45				
	8.50-9.35	Utrwalanie surowców i produktów spoż. 202A Z.Domiszewski	Higiena żywności i żywienia 1C S.Mierzejewska		
	9.45-10.30				
	10.35-11.20				
	11.30-12.15	Instrumentalne metody oceny jakości żywności 1C Z.Domiszewski	Instrumentalne metody oceny jakości żywności 1C Z.Domiszewski	Instrumentalne metody oceny jakości żywności 1C Z.Domiszewski	Instrumentalne metody oceny jakości żywności 1C Z.Domiszewski
	12.20-13.05				
	13.15-14.00				
	14.05-14.50	Biotechnologia dodatków do żywności 205C A.Szparaga	Technologie gastronomiczne 1C S.Mierzejewska		
15.00-15.45					
15.50-16.35			Objaśnienia:		
16.45-17.30			Egzamin (termin I i II do wyboru)		
17.35-18.20			Zajęcia wykładowe zaliczane na ocenę		
18.30-19.15					
19.25-20.10					
20.15-21.00					