

PLAN ZAJĘĆ

PWSZ w Kaliszu
Kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
studia niestacjonarne, sem. VI, r. ak. 2019/2020

Nr	Godz.	Zjazd 1 (21-23.02)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵		Aparaty i urządzenia chłodnicze (w) s.207	
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰			
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵		Klimatyzacja w przemyśle spoż.(w) s.207	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (w) s.202
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵			
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰			
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰		Zasady proj. procesów technologicznych (ćw) s.201	Biotechnologia żywności (w) s.202
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵			
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵			
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰	Zasady proj. procesów technologicznych (ćw) s.201	Zasady proj. procesów technologicznych (p) s.201	
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰			
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵			
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵	Bezpieczeństwo i higiena produkcji (w) s.207		
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰			

Nr	Godz.	Zjazd 2 (28.02-01.03)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵		Chłodnicze utrwalanie żywności (w) s.207	Klimatyzacja w przemyśle spoż.(w) s.201
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰			
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵		Chłodnicze utrwalanie żywności (ćw) s.207	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (w) s.207
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵			
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰			
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰			Biotechnologia żywności (w) s.207
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵		Systemy jakości oraz zarządzania bezpieczeństwem (w) s.207	
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵			
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰	Chłodnicze utrwalanie żywności (w) s. 207	Technologia i analiza koncentratów spoż, (w) s.207	
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰			
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵			
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵	Bezpieczeństwo i higiena produkcji (w) s.201		
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰			

PLAN ZAJĘĆ

PWSZ w Kaliszu
Kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
studia niestacjonarne, sem. VI, r. ak. 2019/2020

Nr	Godz.	Zjazd 3 (06-08.03)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵		Podstawy psychologii (w) s.204	Toksykologia żywności (I) bud. „d” s.7
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰			
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵		Chłodnicze utrwalanie żywności (w) s.202	Żywnienie wybranych grup ludności (w) s.200
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵			
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰			
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰		Chłodnicze utrwalanie żywności (ćw) s.202	Biotechnologia żywności (I) bud. „d” s.6
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵			
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵			
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰	Systemy jakości oraz zarządzania bezpieczeństwem (w) s.205	Klimatyzacja w przemyśle spoż.(w) s.202	
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰			
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵			
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵	Technologia i analiza koncentratów spoż, (w) s.205		
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰			

Nr	Godz.	Zjazd 4 (13-15.03)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵		Chłodnicze utrwalanie żywności (w) s.207	Klimatyzacja w przemyśle spoż.(w) s.107
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰			
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵		Podstawy psychologii (w) s.204	Biotechnologia żywności (w) s.201
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵			
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰			
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰		Bezpieczeństwo i higiena produkcji (ćw) s.201	Biotechnologia żywności (I) bud. „d” s.6
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵			
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵			
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰	Bezpieczeństwo i higiena produkcji (w) s.201	Klimatyzacja w przemyśle spoż.(w) s.202	
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰			
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵			
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵	Technologia produktów piekarskich i cukier. (w) s.201		
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰			

PLAN ZAJĘĆ

PWSZ w Kaliszu
Kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
studia niestacjonarne, sem. VI, r. ak. 2019/2020

Nr	Godz.	Zjazd 5 (27-29.03)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵		Żywnienie wybranych grup ludności (p)	Toksykologia żywności (w)
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰			
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵		Toksykologia żywności (w)	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (w)
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵			
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰		Podstawy psychologii (w)	Biotechnologia żywności (w)
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰			
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵			
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵			
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰			
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰	Zasady proj. procesów technologicznych (ćw)	Zasady proj. procesów technologicznych (p)	
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵			
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵	Żywnienie wybranych grup ludności (w)		
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰			

Nr	Godz.	Zjazd 6 (03-05.04)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵		Chłodnicze utrwalanie żywności (p)	Aparaty i urządzenia chłodnicze (w)
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰		Chłodnicze utrwalanie żywności (ćw)	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (w)
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵			
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵			
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰		Technologia i analiza koncentratów spoż., (w)	Technologia fermentacji (w)
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰			
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵			
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵	Technologia produktów piekarskich i cukier. (ćw)		
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰			
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰			
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵			
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵	Chłodnicze utrwalanie żywności (w)		
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰			

PLAN ZAJĘĆ

PWSZ w Kaliszu
Kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
studia niestacjonarne, sem. VI, r. ak. 2019/2020

Nr	Godz.	Zjazd 7 (17-19.04)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵		Technologia produktów piekarskich i cukier. (w)	Klimatyzacja w przemyśle spoż. (w)
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰		Technologia produktów piekarskich i cukier. (ćw)	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (w)
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵			
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵		Technologia i analiza koncentratów spoż. (w)	Technologia fermentacji (w)
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰			
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰		Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (I) bud. „d” s.8	
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵			
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵		Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (I) bud. „d” s.8	
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰			
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (I) bud. „d” s.8		
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵			
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵	Chłodnicze utrwalanie żywności (p)		
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰			

Nr	Godz.	Zjazd 8 (24-26.04)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵		Bezpieczeństwo i higiena produkcji (ćw)	Toksykologia żywności (w)
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰		Systemy jakości oraz zarządzania bezpieczeństwem (w)	Technologia fermentacji (w)
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵			
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵		Żywnienie wybranych grup ludności (p)	Technologia fermentacji (p)
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰			
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰		Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (w)	
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵			
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵		Toksykologia żywności (I) bud. „d” s.7	
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰			
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (w)		
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵			
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵	Aparaty i urządzenia chłodnicze (w)		
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰			

PLAN ZAJĘĆ

PWSZ w Kaliszu
Kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
studia niestacjonarne, sem. VI, r. ak. 2019/2020

Nr	Godz.	Zjazd 9 (08-10.05)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵		Toksykologia żywności (I) bud. „d” s.7	
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰			
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵			
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵		Technologia produktów piekarskich i cukier. (w)	
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰			
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰			
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Żywnienie wybranych grup ludności (w)	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (I) bud. „d” s.8	
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵			
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰			
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰			
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵	Chłodnicze utrwalanie żywności (w)	Żywnienie wybranych grup ludności (p)	
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵			
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰			

Nr	Godz.	Zjazd 10 (15-17.05)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵		Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (I) bud. „d” s.8	
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰			
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵			
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵		Chłodnicze utrwalanie żywności (p)	
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰			
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰			
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵	Technologia produktów piekarskich i cukier. (cw)	Bezpieczeństwo i higiena produkcji (cw)	Technologia fermentacji (p)
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵			
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰			
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰			
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵	Technologia produktów piekarskich i cukier. (w)		
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵			
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰	Zasady proj. procesów technologicznych (p)		

PLAN ZAJĘĆ

PWSZ w Kaliszu
Kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
studia niestacjonarne, sem. VI, r. ak. 2019/2020

Nr	Godz.	Zjazd 11 (22-24.05)			
		Piątek	Sobota	Niedziela	
		Gr.1	Gr.1	Gr.1	
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵	Systemy jakości oraz zarządzania bezpieczeństwem (ćw)	Technologia i analiza koncentratów spoż, (I)	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw (I) bud. „d” s.8	
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰				
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰				
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵				
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵				
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰				
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰				
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵				
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵				Technologia fermentacji (w)
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰				
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰				
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵				Technologia fermentacji (p)
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵				
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰				
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰				

Nr	Godz.	Zjazd 12 (05-07.06)		
		Piątek	Sobota	Niedziela
		Gr.1	Gr.1	Gr.1
1.	8 ⁰⁰ – 8 ⁴⁵	Systemy jakości oraz zarządzania bezpieczeństwem (ćw)	Technologia i analiza koncentratów spoż, (I)	Żywnienie wybranych grup ludności (w)
2.	8 ⁴⁵ - 9 ³⁰			
3.	9 ⁴⁵ - 10 ³⁰			Żywnienie wybranych grup ludności (p)
4.	10 ³⁰ - 11 ¹⁵			
5.	11 ³⁰ - 12 ¹⁵			
6.	12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰			
7.	13 ¹⁵ - 14 ⁰⁰			
8.	14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵			
9.	15 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵			
10.	15 ⁴⁵ - 16 ³⁰			
11.	16 ⁴⁵ - 17 ³⁰			
12.	17 ³⁰ - 18 ¹⁵			
13.	18 ³⁰ - 19 ¹⁵			
14.	19 ¹⁵ - 20 ⁰⁰			
15.	20 ¹⁵ - 21 ⁰⁰			