

Korekta 6.11

		Poniedziałek			Wtorek			Środa			Czwartek			Piątek		
		MT	GL2	MZ	MT	GL2	MZ	MT	GL2	MZ	MT	GL2	MZ	MT	GL2	MZ
7	15															
	30	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3
	45															
8	15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ROŚLINNYCH s.326	Dietetyka s.328	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych 1x s.104	GL 2 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 3 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo II s.212	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
9	15	język angielski, język niemiecki		GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych 1x s.104	GL 2 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 3 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo II s.212	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
10	15	język angielski, język niemiecki		GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych 1x s.104	GL 2 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 3 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo II s.212	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
11	15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH od godz. 11.30 5x (1-5) s.208	(11.25-12.10) DIETETYKA s.207	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.261/s.206	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II 10x (1-10) s.208	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
12	15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s.208	SYSTEMY s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.261/s.206	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II 10x (1-10) s.208	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
13	15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s.208	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA 2 s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.261/s.206	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II 10x (1-10) s.208	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
14	15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s.208	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA 2 s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.261/s.206	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II 10x (1-10) s.208	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
15	15	STEROWANIE JAKOŚCIĄ I OPTYZALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.A/s.329		GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.261/s.206	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II 10x (1-10) s.208	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
16	15	STEROWANIE JAKOŚCIĄ I OPTYZALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.A/s.329	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA 2 s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.261/s.206	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II 10x (1-10) s.208	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
17	15	STEROWANIE JAKOŚCIĄ I OPTYZALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.A/s.329	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA 2 s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.261/s.206	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II 10x (1-10) s.208	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
18	15	STEROWANIE JAKOŚCIĄ I OPTYZALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.A/s.329	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA 2 s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.261/s.206	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II 10x (1-10) s.208	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															
19	15	STEROWANIE JAKOŚCIĄ I OPTYZALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.A/s.329	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA 2 s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.261/s.206	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II 10x (1-10) s.208	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 23.11	GL3 Żywnienie człowieka 2 s.329 (3x s.328 - tydz. 6, 7, 8)	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI 9x od 17.11 s.48NB					
	30															
	45															