Rozkład zajęć w semestrze zimowym roku akademickiego 2023/2024

Technologia żywności i żywienie człowieka II

Korekta 26.09

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	BT: GL1 / GL2 / GI1 / GI2; BZ: GL3 / GI3	BT: GL1 / GL2 / GI1 / GI2; BZ: GL3 / GI3	BT: GL1 / GL2 / GI1 / GI2; BZ: GL3 / GI3	BT: GL1 / GL2 / GI1 / GI2; BZ: GL3 / GI3	BT: GL1 / GL2 / GI1 / GI2; BZ: GL3 / GI3
7 15–45					
8 15–45	PDW s.207	MIKROBIOLOGIA ŻYWNOŚCI 10x. s.48NB	GL1 Inż. procesów prod. s. 6 i 8 ul.Maz48 s.206 (13 i 14 tydz.)		
9 15–45				GL 1 Analiza żywności 9x (1-9) s.1 u.Maz.48 / GL 2 Analiza żywności 9x (1-9) s.2 u.Maz.48	GI 3 Surowce żywnościowe s.108
10 15–45	SUROWCE ŻYWNOŚCIOWE s.326	język angielski, język niemiecki	GL2 Inż. procesów prod. s. 6 i 8 ul.Maz48 s.206 (13 i 14 tydz.) / GL3 Mikrobiologia żywności s.47NB		
11 15–45			GL 1 Chemia żywności (8x) s.308		
12 15–45	ANALIZA ŻYWNOŚCI s.326	CHEMIA ŻYWNOŚCI s.35	GL2 Mikrobiologia żywności s.47NB / GL3 Inż. procesów prod. s. 6 i 8 ul.Maz48 s.206 (13 i 14 tydz.)		
13 15–45		INŻYNIERIA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH 12x s.35		GI 1 Surowce żywnościowe s.107	GL 3 Analiza żywności 9x (1-9) s.1 u.Maz.48
14 15–45	GL 3 Chemia żywności (8x) s.308		GL1 Mikrobiologia żywności s.47NB / GL 2 Chemia żywności (8x) s.308 / ANATOMIA I FIZJOLOGIA CZŁOWIEKA s.207		
15 15–45					
16 15–45				GI 2 Surowce żywnościowe s.107	
17 15–45					
18 15–45					
19 15–45					