sem. LETNI rok akad. 2017/2018 **DIETETYKA II ROK WNoŻiŻ**

ZJAZD 3 - 4

PIĄTEK **6-4-2018** **20-4-2018**

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17				17
18				18
19				19
20				20

ZJAZD 3 - 4

SOBOTA **7-4-2018** **21-4-2018**

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8				8
9	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA - s. 329			9
10	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 329			10
11				11
12	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ - s. 329			12
13				13
14	ETNOGRAFIA ŻYWIENIOWA - s. 35 (zj. 4 - s. 208)		SYST. DYSTRYBUCJU GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 329	14
15				15
16	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA - s. 35 (zj. 4 - s. 208)		ŻYWIENIOWA OCENA PROCESÓW PRZETWÓR. s. 329	16
17				17
18	język obcy			18
19				19
20				20

ZJAZD 3 - 4

NIEDZIELA **8-4-2018** **22-4-2018**

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2		8
9			produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212	9
10				10
11				11
12		produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1	12
13	żywienie człowieka s. 108			13
14				14
15				15
16	produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212	żywienie człowieka s. 108		16
17				17
18			żywienie człowieka s. 108	18
19				19
20				20

ZJAZD 5

PIĄTEK 4-5-2018

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 35			17
18				18
19	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA - s. 35			19
20				20

ZJAZD 5

SOBOTA 5-5-2018

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8				8
9	żywienie człowieka s. 108			9
10			biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2	10
11		żywienie człowieka s. 108		11
12				12
13				13
14	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2	żywienie człowieka s. 108	14
15				15
16				16
17				17
18	język obcy			18
19				19
20				20

ZJAZD 5

NIEDZIELA 6-5-2018

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8				8
9	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ - s. 35			9
10				10
11	ETNOGRAFIA ŻYWIENIOWA - s. 35		ŻYWIENIOWA OCENA PROCESÓW PRZETWÓR. s. 108	11
12				12
13	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA - s. 35		żywien. ocena proces. przetwórczych s. 212	13
14				14
15	jakość życia i ochrona konsumenta s. 329	etnografia żywieniowa s. 206	SYST. DYSTRYBUCJU GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 208	15
16				16
17	etnografia żywieniowa s. 206	jakość życia i ochrona konsumenta s. 329	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. SGD Przylesie	17
18				18
19				19
20				20

ZJAZD 6

PIĄTEK 25-5-2018

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17				17
18				18
19				19
20				20

ZJAZD 6

SOBOTA 26-5-2018

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2		8
9				9
10				10
11				11
12	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB - s. 329			12
13				13
14	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB - s. 329			14
15				15
16	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB - s. 329			16
17				17
18	język obcy			18
19				19
20				20

ZJAZD 6

NIEDZIELA 27-5-2018

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8	jakość życia i ochrona konsumenta s. 108	etnografia żywieniowa s. 206	żywien. ocena proces. przetwórczych s. 212	8
9				9
10				10
11	etnografia żywieniowa s. 206	jakość życia i ochrona konsumenta s. 108	systemy dystryb. got. dań i potraw s. 212	11
12				12
13				13
14	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 35			14
15				15
16			biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1	16
17				17
18				18
19				19
20				20

sem. LETNI rok akad. 2017/2018 **DIETETYKA II ROK WNoŻiŻ**

ZJAZD 7

PIĄTEK **15-6-2018**

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17				17
18				18
19				19
20				20

ZJAZD 7

SOBOTA **16-6-2018**

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8				8
9	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2		9
10				10
11				11
12	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 329			12
13				13
14				14
15	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB - s. 329			15
16				16
17	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB - s. 329			17
18				18
19	język obcy			19
20				20

ZJAZD 7

NIEDZIELA **17-6-2018**

godz.	MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE		MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY	godz.
	GL1, SL1	GL2, SL2	GL3, SL3	
8	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB - s. 329			8
9				9
10	etnografia żywieniowa s. 206	jakość życia i ochrona konsumenta s. 107	żywieniowa ocena proces. przetwórczych s. 310	10
11				11
12				12
13	jakość życia i ochrona konsumenta s. 107	etnografia żywieniowa s. 206	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 212	13
14				14
15				15
16			biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1	16
17				17
18				18
19				19
20				20