

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
7					
8		TECHNOLOGICZNE UWARUNKOWANIA JAKOŚCI PRODUKTÓW POCHODZENIA ROŚLINNEGO s.207	ANALIZA SENSORYCZNA do poł. sem. s.329	BEZPIECZEŃSTWO MIKROBIOLOGICZNE ŻYWNOŚCI s.48NB	
9	Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności s.46NB				
10			Analiza sensoryczna 10x (1-10) s.212, 209.1, 209.2		
11		INŻYNIERIA PROCESOWA ŻYWNOŚCI 13x s.6			
12				język angielski	
13	Technologia gastronomiczna 5x(1-5) s.212	GL 1 Inżynieria procesowa żywności 12x s.6 i 8 (od 2 tyg.)	Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia roślinnego s.104, 204, 304, 308	TECHNOLOGICZNE UWARUNKOWANIA JAKOŚCI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO s.108	
14					
15		język niemiecki		Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia zwierzęcego s.109	
16	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA s.329				
17					
18					
19					