

Rozkład zajęć w semestrze letnim roku akademickiego 2025/2026

Dietetyka II

plan obowiązujący od 13 marca

		Poniedziałek			Wtorek			Środa			Czwartek			Piątek				
		GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3		
7	15	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3		
	30	GI 1	GI 2	GI 3	GI 1	GI 2	GI 3	GI 1	GI 2	GI 3	GI 1	GI 2	GI 3	GI 1	GI 2	GI 3		
	45																	
8	15																	
	30																	
	45																	
9	15	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ (do poł. sem.) / NOWOCZESNE TECHNIKI PRZETWÓRCZE (od poł. sem.) s.35																
	30																	
	45																	
10	15																	
	30																	
	45																	
11	15	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB s.35																
	30																	
	45																	
12	15																	
	30																	
	45																	
13	15	język angielski																
	30																	
	45																	
14	15	język angielski																
	30																	
	45																	
15	15	EETNODIETETYKA 5x (1-5) s.35 SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW 10x (6-15) s.35																
	30																	
	45																	
16	15	EETNODIETETYKA 5x (1-5) s.35 SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW 10x (6-15) s.35																
	30																	
	45																	
17	15	język niemiecki																
	30																	
	45																	
18	15	język niemiecki																
	30																	
	45																	
19	15	język niemiecki																
	30																	
	45																	

GI 1 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (1-5) s.348WTD GL1 / Nowoczesne techniki przetwórcze 5x (11-15) s.212

GI 2 Etnodietetyka 5x (1-5) s.328

GL1 Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw 10x (6-15) s.328

GI 2 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (1-5) s.348WTD

GI 3 Etnodietetyka 5x (1-5) s.328

GL 3 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej 8x w I poł.sem. s.212

GI 1 Etnodietetyka 5x (1-5) s.328

GI 3 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (1-5) s.348WTD

GI 3 Żywnienie człowieka 10x od 1 tygodnia s.348WTD 4x (tydz.9 -13) s.206

GL 2 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej 8x w I poł.sem. s.212

5.05 od 14.00 JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA

JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA od 5.05 s.35

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA do poł. sem. s.Bibl.

GL 1 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej 8x w I poł.sem. s.212

GI 2 Żywnienie człowieka 10x od 1 tygodnia s.348WTD 4x (tydz.9 -13) s.206

GL2 Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw 10x (6-15) s.328

GL3 Nowoczesne techniki przetwórcze 5x (11-15) s.212

GI 1 Żywnienie człowieka 10x od 1 tygodnia s.348WTD 4x (tydz.9 -13) s.206

GL3 Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw 10x (6-15) s.328

GL2 Nowoczesne techniki przetwórcze 5x (11-15) s.212

Rozkład zajęć w semestrze letnim roku akademickiego 2025/2026

Dietetyka II

plan obowiązujący do 12 marca

		Poniedziałek				Wtorek				Środa				Czwartek				Piątek							
		GL1	GL2	GL3	GL4	GL1	GL2	GL3	GL4	GL1	GL2	GL3	GL4	GL1	GL2	GL3	GL4	GL1	GL2	GL3	GL4				
7	15 30 45	GI 1	GI 2	GI 3		GI 1	GI 2		GI 3	GI 1	GI 2	GI 3		GI 1	GI 2	GI 3		GI 1	GI 2	GI 3					
8	15 30 45	PRODUKCJA ŻYWNOSCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ (do poł. sem.) / NOWOCZESNE TECHNIKI PRZETWÓRCZE (od poł. sem.) s.35				GL2 Nowoczesne techniki przetwórcze 5x (11-15) s.212		GL3 Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw 10x (6-15) s.328		GI 1 Żywienie człowieka 10x od 1 tygodnia s.348WTD 4x (tydz.9 -13) s.206				GI 1 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (1-5) s.348WTD GL1 / Nowoczesne techniki przetwórcze 5x (11-15) s.212				GI 2 Etnodietetyka 5x (1-5) s.328		GL4 Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw 10x (6-15) s.328					
9	15 30 45																								
10	15 30 45																								
11	15 30 45	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB s.35				GL2 Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw 10x (6-15) s.328		GL3 Nowoczesne techniki przetwórcze 5x (11-15) s.212		GI 2 Żywienie człowieka 10x od 1 tygodnia s.348WTD 4x (tydz.9 -13) s.206				GI 1 Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw 10x (6-15) s.328				GI 2 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (1-5) s.348WTD		GI 3 Etnodietetyka 5x (1-5) s.328 GL4 / Nowoczesne techniki przetwórcze 5x (11-15) s.212					
12	15 30 45													GL 1 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej 8x w I poł.sem. s.212				GL 3 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej 8x w I poł.sem. s.212							
13	15 30 45	język angielski				ŻYWIENIE CZŁOWIEKA do poł. sem. s.Bibl.		5.05 od 14.00 JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA		GI 3 Żywienie człowieka 10x od 1 tygodnia s.348WTD 4x (tydz.9 -13) s.206				GL 3 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej 8x w I poł.sem. s.212				GI 1 Etnodietetyka 5x (1-5) s.328		GI 3 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (1-5) s.348WTD					
14	15 30 45											JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA od 5.05 s.35		GL 2 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej 8x w I poł.sem. s.212				GL 4 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej 8x w I poł.sem. s.212							
15	15 30 45	EETNODIETETYKA 5x (1-5) s.35 SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW 10x (6-15) s.35				język niemiecki																			
16	15 30 45																								
17	15 30 45																								
18	15 30 45																								
19	15 30 45																								