

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
7					
8	Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności s.47NB	INŻYNIERIA PROCESOWA ŻYWNOSCI 13x s.6	ANALIZA SENSORYCZNA do poł. sem. s.329	TECHNOLOGICZNE UWARUNKOWANIA JAKOŚCI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO s.108	BEZPIECZEŃSTWO MIKROBIOLOGICZNE ŻYWNOSCI s.48NB
9					
10					
11		GL 1 Inżynieria procesowa żywności 12x s.6 i 8 (od 2 tyg.)	Analiza sensoryczna 10x (1-10) s.212, 209.1, 209.2	Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia zwierzęcego s.109	
12	JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO POTRAW W TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ s.348WTD				
13		język angielski		TECHNOLOGICZNE UWARUNKOWANIA JAKOŚCI PRODUKTÓW POCHODZENIA ROŚLINNEGO s.35	
14	Jakość i bezpieczeństwo potraw w technologii gastronomicznej 5x(1-5) s.212				
15				Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia roślinnego sale: 104 (1-7) 204 (8-11) 304 (12-15) 308 (1 tydz.)	
16					
17		język niemiecki			
18					
19					