Rozkład zajęć w semestrze letnim roku akademickiego 2025/2026

Technologia żywności i żywienie człowieka II

	Poniedziałek		Wtorek		Środa			Czwartek		Piątek	
	BT	BŻ	BT	BŻ	BT	BŻ		BT	BŻ	BT	BŻ
	GL 1	GL 2	GL 1	GL 2	GL 1	GL 2		GL 1	GL 2	GL 1	GL 2
7 15 30 45											
8 15 30 45	ANALIZA SENSORYCZNA ŻYWNOŚCI (do poł. sem.) s.326		GL1 Żywienie człowieka 1 3.03 godz. 8.00 - 9.30 od 2 tyg w tydz.A s.310	GL2 Żywienie człowieka 1 3.03 godz. 9.45 - 11.15 od 2 tyg w tydz.B s.310	1x 4.03 od 8.00 wykład INŻYNIERIA PROCESOWA GL1 Inżynieria procesowa tydz. 2, 4, 8 i 12 Maz.48 s.8			OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI s.35			GL 2 Technologia gastronomiczna i towaroznwstwo I I poł. sem. s.212
9 15 30 45					GL1 Inżynieria procesowa (12x3+1x1) Maz48 s. 6 i 8						
10 15 30 45	INŻYNIERIA PROCESOWA 14x od 2.03 s.6 ul.Maz.48	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO I s.329						GL1 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308 (oprócz 4 i 5 tyg) s.328 (13 tydz.)	INŻYNIERIA PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO 9x od 5.03 s. 6 ul.Maz.48		
11 15 30 45											
12 15 30 45	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA 1 s.329		GL1 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308, 46NB	GL2 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308, 46NB	GL1 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (6x od 5 tygodnia)	GL2 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (6x od 5 tygodnia)	4x od 4.03 do 25.03 INŻ. PRZEM. s. 6 ul.Maz.48		GL 2 Inżynieria przemysłu gastronomicznego (9x3+1x1) od 5.03 s. 6 ul.Maz.48		
13 15 30 45	OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI s.329										
14 15 30 45							4x od 4.03 do 25.03 GL 2 Inżynieria przemysłu gastronomicznego s. 6 ul.Maz.48		GL2 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308 (oprócz 4 i 5 tyg) s.328 (13 tydz.)		
15 15 30 45	BIOCHEMIA SKŁADNIKÓW ŻYWNOŚCI s.326		język angielski								
16 15 30 45											
17 15 30 45			język niemiecki								
18 15 30 45											
19 15 30 45											