

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
7					
8	PROCESY I OPERACJE JEDNOSTKOWE W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM (1-5) s.108 PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W BRANŻY ZBOŻOWEJ I OWOCOWO-WARZYWNEJ (8-15) s.108	język angielski	INŻYNIERIA DANYCH W PROCESACH PRZETWARZANIA ŻYWNOŚCI (1-5) Maz48 s.6 i 8	Procesy i operacje jednostkowe w przemyśle spożywczym (2-6) s.104, 204, 304,109	
9					
10	PROCESY I OPERACJE JEDNOSTKOWE W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM (1-5) s.108 PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W BRANŻY ZBOŻOWEJ I OWOCOWO-WARZYWNEJ (8-15) s.108	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W BRANŻY FERMENTACYJNEJ I BIOTECHNOLOGICZNEJ (1-8) s.108 NIEKONWENCJONALNE ŹRÓDŁA SKŁADNIKÓW ŻYWNOŚCI (10-15) s.108	Inżynieria danych w procesach przetwarzania żywności (1-10) s.206		
11					
12	Projektowanie produktów żywnościowych w branży fermentacyjnej i biotechnologicznej (2-8) s.104/s.46NB	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W BRANŻY FERMENTACYJNEJ I BIOTECHNOLOGICZNEJ (1-8) s.108 NIEKONWENCJONALNE ŹRÓDŁA SKŁADNIKÓW ŻYWNOŚCI (10-15) s.108	Projektowanie produktów żywnościowych w branży fermentacyjnej i biotechnologicznej (2-8) s.104/s.46NB Projektowanie produktów żywnościowych w branży zbożowej i owocowo-warzywnej (9-15) s. 204, s.304		
13	Projektowanie produktów żywnościowych w branży zbożowej i owocowo-warzywnej (9-15) s. 204, s.304	FUNKCJE I CHARAKTERYSTYKA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH (7-9) s.108		PROJEKTOWANIE ŻYWNOŚCI DO ZADAŃ SPECJALNYCH (1-5) s.108 PSYCHOLOGIA ZAPACHU W KREOWANIU ŻYWNOŚCI (6-10) s.108 ŻYWNOŚĆ A NIEDOBORY SKŁADNIKÓW MINERALNYCH (11-15) s.108	
14					
15		FUNKCJE I CHARAKTERYSTYKA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH (7-9) s.108		ALERGENY W ŻYWNOŚCI (1-5) s.108	
16					
17					
18					
19					