

	Poniedziałek		Wtorek		Środa		Czwartek		Piątek			
7	15	BT	BŻ	BT	BŻ	BT	BŻ	BT	BŻ	BT	BŻ	
	30	GL1	GL2	GL1	GL2	GL1	GL2	GL1	GL2	GL1	GL2	
	45											
8	15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ROŚLINNYCH s.329			GL 2 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo II s.212	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109	SYSTEMY ZAPEWNIENIA JAKOŚCI I BEZP. ŻYWNOŚCI W GASTRONOMII do poł. sem. s.328	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ROŚLINNYCH s.326	GL2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 13.11	BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCI 9x od 21.11 s.48NB		
	30											
	45											
9	15		GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	GL 2 Systemy zapewnienia jakości i bezp. żywności w gastronomii (6x3+1x2) do poł. sem s.328	GL 1 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254	GL 1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 13.11	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254					
	30											
	45											
10	15	język angielski, język niemiecki		GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	GL 2 Systemy zapewnienia jakości i bezp. żywności w gastronomii (6x3+1x2) do poł. sem s.328	GL 1 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254	GL 1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 13.11	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254				
	30											
	45											
11	15			GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	GL 2 Systemy zapewnienia jakości i bezp. żywności w gastronomii (6x3+1x2) do poł. sem s.328	GL 1 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254	GL 1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 13.11	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254				
	30											
	45											
12	15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH 13x s.329	DIETETYKA (7x2+1x1) s.31 Maz.48	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	GL 2 Systemy zapewnienia jakości i bezp. żywności w gastronomii (6x3+1x2) do poł. sem s.328	GL 1 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254	GL 1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 13.11	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254				
	30											
	45											
13	15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH 12x s.329	Dietetyka s.328	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109 (1x)	GL 2 Żywnienie człowieka 2 s.326(1-5, 9-15) s.328 (6,7,8)	GL1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 13.11	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254			
	30											
	45											
14	15	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH 12x s.329	Dietetyka s.328	GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109 (1x)	GL 2 Żywnienie człowieka 2 s.326(1-5, 9-15) s.328 (6,7,8)	GL1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 13.11	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254			
	30											
	45											
15	15	STEROWANIE JAKOŚCIĄ I OPTYMALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.329		GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109 (1x)	GL 2 Żywnienie człowieka 2 s.326(1-5, 9-15) s.328 (6,7,8)	GL1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB (8x4+1x1) od 13.11	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254			
	30	STEROWANIE JAKOŚCIĄ I OPTYMALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.329										
	45	do 27.10										
16	15	STEROWANIE JAKOŚCIĄ I OPTYMALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.329		GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109 (1x)	GL 2 Żywnienie człowieka 2 s.329	WINOZNAWSTWO I PIWOZNAWSTWO do poł.sem. WYKORZYSTANIE MLEKA... od poł. sem. s.326	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254			
	30	do 27.10										
	45											
17	15			GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109 (1x)	GL 2 Żywnienie człowieka 2 s.329	WINOZNAWSTWO I PIWOZNAWSTWO do poł.sem. WYKORZYSTANIE MLEKA... od poł. sem. s.326	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254			
	30											
	45											
18	15			GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109 (1x)	GL 2 Żywnienie człowieka 2 s.329	WINOZNAWSTWO I PIWOZNAWSTWO do poł.sem. WYKORZYSTANIE MLEKA... od poł. sem. s.326	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254			
	30											
	45											
19	15			GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO II s.329	GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109 (1x)	GL 2 Żywnienie człowieka 2 s.329	WINOZNAWSTWO I PIWOZNAWSTWO do poł.sem. WYKORZYSTANIE MLEKA... od poł. sem. s.326	GL 2 Sterowanie jakością i optymalizacja procesów s.254 /s.206 pierwsze zajęcia s.254			
	30											
	45											