Rozkład zajęć w semestrze letnim roku akademickiego 2019/2020

Dietetyka II

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
7:15	podział dla całego roku GL1 GL2 GL3 GL4 GL5 Gl 1 Gl 2 Gl 3 Gl 4	DiKD: SL1 SL2 / SI1 SI2 CD: SL3 SL4 / SI3 SI4	podział dla całego roku GL1 GL2 GL3 GL4 GL5 Gl 1 Gl 2 Gl 3 Gl 4	podział dla całego roku GL1 GL2 GL3 GL4 GL5 Gl 1 Gl 2 Gl 3 Gl 4	DiKD: SL1 SL2 / SI1 SI2 CD: SL3 SL4 / SI3 SI4
8:00	język niemiecki	SL3 Żywieniowa ocena procesów przetwórczych (5x) w I poł. sem. s.212 SL4 Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw (5x) w II poł. sem. s.Przylesie	GL 1, GL 2 Biochemia ogólna i żywności (od 5 tygodnia) s.Mazowiecka 1, 2 GL 3 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przylesie	GL 2 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przylesie Gl 4 Żywienie człowieka 10x (1-10) s.329 (tydz.1 i 2 s.206)	SI 1 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (9-13) s.329 SI 2 Etnografia żywieniowa 5x (tydz.1, 3, 5, 6, 7) s.328 ŻYWIENIOWA OCENA PROCESÓW PRZETWÓRCZYCH do poł. sem. s.329
9:00					
10:00	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ (do poł. sem.) s.D	SL3 Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw (5x) w II poł. sem. s.Przylesie SL4 Żywieniowa ocena procesów przetwórczych (5x) w I poł. sem. s.212			SI 1 Etnografia żywieniowa 5x (tydz.1, 3, 5, 6, 7) s.328 SI 2 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (9-13) s.329
11:00	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA (do poł. sem) s.Szydł. CD SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW (od poł. sem.) s.329	ETNOGRAFIA ŻYWIENIOWA (5x tydz.1-5) JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA (1x3+6x2 tydz.6-12) s.329	GL 5 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przylesie	GL 1 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przylesie Gl 3 Żywienie człowieka 10x (1-10) s.329 (tydz.1 i 2 s.206)	
12:00			GL 3, GL 4 Biochemia ogólna i żywności (od 5 tygodnia) s.Mazowiecka 1, 2	GL 5 Biochemia ogólna i żywności (od 5 tygodnia) s.Mazowiecka 1, 2	
13:00	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI s.35		Gl 1 Żywienie człowieka 10x (2-11) s.329 (tydz.2 i 3 s.206)		
14:00				Gl 2 Żywienie człowieka 10x (1-10) s.329 (tydz.1 i 2 s.206)	
15:00	język angielski			GL 4 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przylesie	
16:00					
17:00	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB s.35				
18:00					
19:00					