

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek		
7							
8	język niemiecki	język angielski	TECHNOLOGICZNE UWARUNKOWANIA JAKOŚCI PRODUKTÓW POCHODZENIA ROŚLINNEGO s.108		INŻYNIERIA PROCESOWA ŻYWNOCI 13x s.6		
9							
10		JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO POTRAW W TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ /PODSTAWY TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ s.348WTD	GL 1 Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia zwierzęcego s.109	GL 2 Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia roślinnego s.104, 204, 304	GL 1 Inżynieria procesowa żywności s.6 i 8 (od 2 tyg.)	GL 2 Jakość i bezpieczeństwo potraw w technologii gastronomicznej /Podstawy technologii gastronomicznej 5x s.Przylesie	
11	PODSTAWY ANALIZY SENSORYCZNEJ do poł. sem. s.348WTD						
12							
13			GL 1 Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia roślinnego s.104, 204, 304	GL 2 Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia zwierzęcego s.109	BEZPIECZEŃSTWO MIKROBIOLOGICZNE ŻYWNOCI s.48NB	GL 1 Jakość i bezpieczeństwo potraw w technologii gastronomicznej /Podstawy technologii gastronomicznej 5x s.Przylesie	GL 2 Inżynieria procesowa żywności s.6 i 8 (od 2 tyg.)
14	GL 1 Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności s.46NB	GL 2 Podstawy analizy sensorycznej 10x s.212					
15					TECHNOLOGICZNE UWARUNKOWANIA JAKOŚCI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO s.108		
16							
17	GL 1 Podstawy analizy sensorycznej 10x s.212	GL 2 Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności s.46NB					
18							
19							