

## ZJAZD 1

PIĄTEK

28-2-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
L1		L2		L3			
godz.							godz.
8							8
9							9
10							10
11							11
12							12
13							13
14							14
15							15
16							16
17	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ - s. 35						17
18							18
19	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ - s. 35						19
20							20

## ZJAZD 1

SOBOTA

29-2-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
L1		L2		L3			
godz.							godz.
8							8
9	ETNOGRAFIA ŻYWIENIOWA - s. 326						9
10	ETNOGRAFIA ŻYWIENIOWA - s. 326			SYST. DYSTRYBUCJU GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 208			10
11							11
12	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 35						12
13							13
14	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA - s. 35						14
15							15
16	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA - s. 35						16
17							17
18	język obcy						18
19							19
20							20

## ZJAZD 1

NIEDZIELA

1-3-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
L1		L2		L3			
godz.							godz.
8	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA - s. 208			ŻYWIENIOWA OCENA PROCESÓW PRZETWÓR. s. 207			8
9							9
10	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB - s. 35						10
11							11
12				żywienie człowieka s. 107		produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212	12
13							13
14	produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212						14
15				żywienie człowieka s. 107			15
16							16
17	żywienie człowieka s. 107		produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212				17
18							18
19							19
20							20

## ZJAZD 2

## PIĄTEK

13-3-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY				
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3				
godz.							godz.	
8							8	
9							9	
10							10	
11							11	
12							12	
13							13	
14							14	
15							15	
16							16	
17	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ - s. 35							17
18								18
19	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA - s. 35							19
20								20

## ZJAZD 2

## SOBOTA

14-3-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY				
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3				
godz.							godz.	
8							8	
9							9	
10	produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212					żywienie człowieka s. 108	10	
11							11	
12		żywienie człowieka s. 108				ŻYWIENIOWA OCENA PROCESÓW PRZETWÓR. s. 107	12	
13							13	
14	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA - s. 35							14
15								15
16	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA - s. 35					SYST. DYSTRYBUCJU GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 107	16	
17							17	
18	język obcy							18
19								19
20								20

## ZJAZD 2

## NIEDZIELA

15-3-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY				
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3				
godz.							godz.	
8							8	
9	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 35							9
10							10	
11	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2				produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212	11	
12							12	
13							13	
14	żywienie człowieka s. 108	produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212				biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 2	14	
15							15	
16							16	
17							17	
18							18	
19							19	
20							20	

## ZJAZD 3

## PIĄTEK

27-3-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY				
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3				
godz.							godz.	
8							8	
9							9	
10							10	
11							11	
12							12	
13							13	
14							14	
15							15	
16							16	
17	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ - s. 35							17
18								18
19	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA - s. 35							19
20								20

## ZJAZD 3

## SOBOTA

28-3-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3			
godz.							godz.
8							8
9							9
10						żywienie człowieka s. 208	10
11	produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212						11
12		żywienie człowieka s. 208				ŻYWIENIOWA OCENA PROCESÓW PRZETWÓR. s. 326	12
13							13
14	ETNOGRAFIA ŻYWIENIOWA - s. 208					SYST. DYSTRYBUCJU GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 326	14
15							15
16	ETNOGRAFIA ŻYWIENIOWA - s. 208					SYST. DYSTRYBUCJU GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 326	16
17							17
18	język obcy						18
19							19
20							20

## ZJAZD 3

## NIEDZIELA

29-3-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY				
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3				
godz.							godz.	
8	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB - s. 329							8
9								9
10	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 329							10
11								11
12	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2				produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212	12	
13							13	
14							14	
15							15	
16	żywienie człowieka s. 108	produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212				biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 2	16	
17							17	
18							18	
19							19	
20							20	

## ZJAZD 4

## PIĄTEK

17-4-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY				
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3				
godz.							godz.	
8							8	
9							9	
10							10	
11							11	
12							12	
13							13	
14							14	
15							15	
16							16	
17	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB - s. 329							17
18								18
19	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB - s. 329							19
20								20

## ZJAZD 4

## SOBOTA

18-4-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY				
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3				
godz.							godz.	
8	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ - s. 329							8
9								9
10	produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212				ŻYWIENIOWA OCENA PROCESÓW PRZETWÓR. s. 107		10	
11			żywienie człowieka s. 328				11	
12							12	
13	żywienie człowieka s. 328				produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212		13	
14							14	
15							15	
16	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA - s. 329							16
17								17
18	język obcy							18
19								19
20								20

## ZJAZD 4

## NIEDZIELA

19-4-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY				
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3				
godz.							godz.	
8	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 35							8
9								9
10	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2		biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2		żywienie człowieka s. 328		10	
11							11	
12							12	
13							13	
14			produkcja żywn. dietet. i funkcjonalnej s. 212		biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 2		14	
15							15	
16							16	
17							17	
18							18	
19							19	
20							20	

## ZJAZD 5

## PIĄTEK

8-5-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3			
godz.							godz.
8							8
9							9
10							10
11							11
12							12
13							13
14							14
15							15
16							16
17	ETNOGRAFIA ŻYWIENIOWA - s. 35						17
18							18
19	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB - s. 35						19
20							20

## ZJAZD 5

## SOBOTA

9-5-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3			
godz.							godz.
8							8
9	żywienie człowieka s. 108						9
10					żywien. ocena proces. przetwórczych s. 212		10
11							11
12			żywienie człowieka s. 108		ŻYWIENIOWA OCENA PROCESÓW PRZETWÓR. s. 107		12
13							13
14	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA - s. 35				żywienie człowieka s. 108		14
15							15
16	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA - s. 35						16
17							17
18	język obcy						18
19							19
20							20

## ZJAZD 5

## NIEDZIELA

10-5-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3			
godz.							godz.
8							8
9	jakość życia i ochrona konsumenta s. 107		etnografia żywieniowa s. 328		biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 2		9
10							10
11	etnografia żywieniowa s. 328		jakość życia i ochrona konsumenta s. 107				11
12							12
13					SYST. DYSTRYBUCJU GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 208		13
14	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2		biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2		systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 212		14
15							15
16							16
17							17
18							18
19							19
20							20

## ZJAZD 6

## PIĄTEK

22-5-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3			
godz.							godz.
8							8
9							9
10							10
11							11
12							12
13							13
14							14
15							15
16							16
17							17
18							18
19							19
20							20

## ZJAZD 6

## SOBOTA

23-5-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3			
godz.							godz.
8							8
9	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB - s. 329						9
10	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 329						10
11	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 329						11
12	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI - s. 329						12
13							13
14	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2		biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2		systemy dystryb. got. dań i potraw DS Przylesie		14
15							15
16							16
17							17
18	język obcy						18
19							19
20							20

## ZJAZD 6

## NIEDZIELA

24-5-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3			
godz.							godz.
8							8
9				biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 2			9
10	jakość życia i ochrona konsumenta s. 108		etnografia żywieniowa s. 206				10
11							11
12	etnografia żywieniowa s. 206		jakość życia i ochrona konsumenta s. 108		żywien. ocena proces. przetwórczych s. 212		12
13							13
14							14
15	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB - s. 329						15
16	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB - s. 329						16
17	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB - s. 329						17
18							18
19							19
20							20

## ZJAZD 7

## PIĄTEK

5-6-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY			
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3			
godz.							godz.
8							8
9							9
10							10
11							11
12							12
13							13
14							14
15							15
16							16
17							17
18							18
19							19
20							20

## ZJAZD 7

## SOBOTA

6-6-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY				
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3				
godz.							godz.	
8							8	
9	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB - s. 329							9
10	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB - s. 329							10
11							11	
12	etnografia żywieniowa s. 206	jakość życia i ochrona konsumenta s. 329		biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1			12	
13							13	
14							14	
15							15	
16	jakość życia i ochrona konsumenta s. 329	etnografia żywieniowa s. 206		systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 212			16	
17							17	
18							18	
19	język obcy							19
20							20	

## ZJAZD 7

## NIEDZIELA

7-6-2020

MODUŁ I: DORADZTWO I KONSULTACJE DIETETYCZNE				MODUŁ II : CATERING DIETETYCZNY				
GL1, SL1		GL2, SL2		GL3, SL3				
godz.							godz.	
8							8	
9	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOSCI - s. 329							9
10							10	
11	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2	biochemia ogólna i żywności Mazowiecka s. 1, 2		żywieniowa ocena proces. przetwórczych s. 212			11	
12							12	
13							13	
14							14	
15							15	
16							16	
17							17	
18							18	
19							19	
20							20	