

		Poniedziałek						Wtorek						Środa						Czwartek						Piątek										
		MT			MZ			MT			MZ			MT			MZ			MT			MZ			MT			MZ							
7		GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7
15																																				
30		STEROWANIE JAKOŚCIĄ I OPTYMALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.D						PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s.35						SYSTEMY... s.208						BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI od poł. sem. s.35																
45														PODST. DIET. s.208																						
15		PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ROŚLINNYCH s.B						PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s.109						TECHNOLOGIA GASTR. I TOWAR. II s.329 (1-10)						GL 1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem						GL 3 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem										
30																																GL 6 SJ s.254/s.206				
45																				GL 7 SJ s.206						WYKORZYSTANIE MLEKA... do poł. sem. WINOZNAWSTWO I PIWOZNAWSTWO od poł. sem. s.35										
15		GL1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 4 SJ s.254/s.206		GL 5 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109		GL 6 Żywnienie człowieka s.329 (tydz.5 s.206)		GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109		GL 3 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 4 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 5 SJ s.254/s.206		GL 6 Tech. gastr. i towar. II s.212		GL 7 Podstawy dietyki s.328		GL 4 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109		GL 5 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 1 SJ s.254/s.206		GL 6 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem		GL 7 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem				
30																																				
45																																				
15		GL 1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 3 SJ s.254/s.206		GL 5 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109		GL 6 Żywnienie człowieka s.329 (tydz.5 s.206)		GL 1 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109		GL 2 SJ s.254/s.206		GL 3 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 4 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 6 Podstawy dietyki s.328		GL 7 Tech. gastr. i towar. II s.212		GL 3 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109		GL 5 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		ŻYWIENIE CZŁOWIEKA s.208		PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ROŚLINNYCH s.35						
30																																				
45																																				
15		GL 1 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 2 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 3 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109		GL 4 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 5 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109		GL 6 Podstawy dietyki s.328		GL 7 Tech. gastr. i towar. II s.212		GL 3 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109		GL 4 Przetwórstwo surowców roślinnych s.308, s.104, 204, 304, 35PSB, lab.ul.Piątkowska		GL 7 Systemy 5x s.206		GL 8 Systemy 5x s.206		język angielski, język niemiecki												
30																																				
45																																				
15								GL 2 Przetwórstwo surowców zwierzęcych s.109						GL 2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem																						
30																																				
45																																				
15																																				
30																																				
45																																				
15																																				
30																																				
45																																				