

	Poniedziałek					Wtorek					Środa					Czwartek					Piątek																																															
	MT		MŻ			MT		MŻ			MT		MŻ			MT		MŻ			MT		MŻ																																													
7	15	30	45	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5																																								
8	15	30	45	STEROWANIE JAKOŚCIĄ I OPTYMALIZACJA PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.B/s.329					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					SYSTEMY s.208					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 1 SJ s.254 /s.206					BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKTÓW ŻYWNOCI od poł. sem. s.A																			
9	15	30	45	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH s.329					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					SYSTEMY s.208					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 1 SJ s.254 /s.206					GL 3 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 4 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem														
10	15	30	45																																																								ŻYWIENIE CZŁOWIEKA s.208					GL 5 Podstawy dietyki s.328				
11	15	30	45	PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ROŚLINNYCH s.329					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 Podstawy dietyki s.328					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					TECHNOLOGIA GASTR. I TOWAR. II s.208					GL 1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 3 SJ s.254 /s.206					WYKORZYSTANIE MLEKA (7x2+1x1) s.FR (lub w poniedziałek)				
12	15	30	45																																																																	
13	15	30	45	język angielski					GL 2 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 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo II s.212					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 5 Systemy (5x 11-15) s.328					GL 1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 4 SJ s.254 /s.206									
14	15	30	45																																																													PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ROŚLINNYCH s.35				
15	15	30	45	język niemiecki					GL 2 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 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo II s.212					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 5 Systemy (5x 11-15) s.328					GL 1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 4 SJ s.254 /s.206									
16	15	30	45																																																													PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ROŚLINNYCH s.35				
17	15	30	45	język niemiecki					GL 2 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 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo II s.212					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 5 Systemy (5x 11-15) s.328					GL 1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 4 SJ s.254 /s.206									
18	15	30	45																																																													PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ROŚLINNYCH s.35				
19	15	30	45	język niemiecki					GL 2 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 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo II s.212					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 5 Systemy (5x 11-15) s.328					GL 1 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 2 Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności s.47NB od poł.sem					GL 4 SJ s.254 /s.206									
19	15	30	45																																																													PRZETWÓRSTWO SUROWCÓW ROŚLINNYCH s.35				