Rozkład zajęć w semestrze zimowym roku akademickiego 2020/2021 **Technologia żywności i żywienie człowieka II**

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
7:15	MT: GL 1 / GL 2 / GL 3 / GL 4; MŻ: GL 5 — GI 1 / GI 2 / GI 3 / GI 4	MT: GL 1 / GL 2 / GL 3 / GL 4; MŻ: GL 5 — GI 1 / GI 2 / GI 3 / GI 4	MT: GL 1 / GL 2 / GL 3 / GL 4; MŻ: GL 5 — GI 1 / GI 2 / GI 3 / GI 4	MT: GL 1 / GL 2 / GL 3 / GL 4; MŻ: GL 5 — GI 1 / GI 2 / GI 3 / GI 4	MT: GL 1 / GL 2 / GL 3 / GL 4; MŻ: GL 5 — GI 1 / GI 2 / GI 3 / GI 4
8:15	język angielski, język niemiecki		GL 4 Analiza żywności 9x (1-9) s. 1 u.Maz.48		MIKROBIOLOGIA ZYWNOŚCI do poł. sem. s. A
9:15			GL1 Mikrobiologia żywności s.47NB; GL2 Mikrobiologia żywności s.47NB	GL 3 Analiza żywności 9x (1-9) s. 1 u.Maz.48; GL 4 Chemia żywności (8x) s.308; GL 5 Analiza żywności 9x (1-9) s.2 u.Maz.48	GL1, GL2 Inż. podst. procesów prod. s. 6 i 8 ul.Maz48 s.328 (13 i 14 tydz.)
10:15	ANATOMIA I FIZJOLOGIA CZŁOWIEKA s.326	ANALIZA ŻYWNOŚCI 3x			GI 4 SŻ s.208
11:15					GI 1 SŻ s.208; GL5I nż. podst. procesów prod. s. 6 i 8 ul.Maz48 s.328 (13 i 14 tydz.)
12:15	SUROWCE ŻYWNOŚCIOWE s.35	INŻYNIERYJNE PODSTAWY PROCESÓW PRODUKCYJNYCH s.35	GL 1 Analiza żywności 9x (1-9) s.1 u.Maz.48; GL 2 Analiza żywności 9x (1-9) s.2 u.Maz.48; GL3 Mikrobiologia żywności s.47NB; GL4 Mikrobiologia żywności s.47NB; GL 5 Chemia żywności (8x) s.308	GL 2 Chemia żywności (8x) s.308	
13:15		CHEMIA ŻYWNOŚCI s.35		GL3, GL4 Inż. podst. procesów prod. s. 6 i 8 ul.Maz48 s.328 (13 i 14 tydz.)	
14:15	ANALIZA ŻYWNOŚCI s.35				
15:15				GI 3 SŻ s.208	
16:15	WYKORZYSTANIE MLEKA (7x2+1x1) s.Bibl.		GL 3 Chemia żywności (8x) s.308; GL5 Mikrobiologia żywności s.47NB	GL 1 Chemia żywności (8x) s.308	
17:15				GI 2 SŻ s.208	
18:15	ZYWNOŚĆ MIN. PRZETW. (7x2+1x1) s.154				
19:15					