

**ZJAZD 1**  
**PIĄTEK****9-10-2020**

L1		L2		L3		L4	
godz.	GI 1		GI 2		GI 3		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 1**  
**SOBOTA****10-10-2020**

L1		L2		L3		L4	
godz.	GI 1		GI 2		GI 3		godz.
8							8
9	HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI						9
10	HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI						10
11	HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI						11
12							12
13	ANALIZA I OCENA JAKOSCI ŻYWNOSCI						13
14	TECHN. ŻYWNOSCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNAWSTWO						14
15	TECHN. ŻYWNOSCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNAWSTWO						15
16	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA						16
17	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA						17
18	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA						18
19							19
20							20

**ZJAZD 1****NIEDZIELA****11-10-2020**

L1		L2		L3		L4	
godz.	GI 1		GI 2		GI 3		godz.
8							8
9	GENETYKA						9
10	GENETYKA						10
11	GENETYKA						11
12							12
13	ANALIZA I OCENA JAKOSCI ŻYWNOSCI						13
14	ANALIZA I OCENA JAKOSCI ŻYWNOSCI						14
15							15
16	PRAWO I EKONOMIKA W OCHRONIE ZDROWIA						16
17	PRAWO I EKONOMIKA W OCHRONIE ZDROWIA						17
18	PRAWO I EKONOMIKA W OCHRONIE ZDROWIA						18
19							19
20							20

godz.	L1 GI1	L2	L3	L4	godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17	<b>ANALIZA I OCENA JAKOŚCI ŻYWNOŚCI</b>				17
18					18
19	<b>HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI</b>				19
20					20

godz.	L1 GI1	L2	L3	L4	godz.
8					8
9	<b>TECHN. ŻYWNOŚCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNAWSTWO</b>				9
10					10
11	<b>analiza i ocena jakości żywności</b>	<b>analiza i ocena jakości żywności</b>	<b>techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo</b>	<b>techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo</b>	11
12					12
13					13
14					14
15					15
16	<b>techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo</b>	<b>techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo</b>	<b>analiza i ocena jakości żywności</b>	<b>analiza i ocena jakości żywności</b>	16
17					17
18					18
19					19
20					20

godz.	L1 GI1	L2	L3	L4	godz.
8					8
9	<b>GENETYKA</b>				9
10					10
11	<b>genetyka</b>		<b>higiena i toksykologia</b>		11
12					12
13	<b>higiena i toksykologia</b>	<b>genetyka</b>			13
14					14
15					15
16		<b>higiena i toksykologia</b>		<b>genetyka</b>	16
17					17
18				<b>higiena i toksykologia</b>	18
19					19
20					20

godz.	L1 GI 1	L2	L3 GI 2	L4 GI 3	godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17			higiena i toksykologia żywności s. 310	analiza i ocena jakości żywności Mazowiecka s. 1	17
18					18
19					19
20					20

godz.	L1 GI 1	L2	L3 GI 2	L4 GI 3	godz.
8					8
9			analiza i ocena jakości żywności Mazowiecka s. 1	higiena i toksykologia żywności s. 310	9
10					10
11					11
12					12
13	higiena i toksykologia żywności s. 310	analiza i ocena jakości żywności Mazowiecka s. 1			13
14					14
15					15
16					16
17	analiza i ocena jakości żywności Mazowiecka s. 1	higiena i toksykologia żywności s. 310			17
18					18
19					19
20					20

godz.	L1 GI 1	L2	L3 GI 2	L4 GI 3	godz.
8					8
9	ANALIZA I OCENA JAKOŚCI ŻYWNOSCI				9
10	ANALIZA I OCENA JAKOŚCI ŻYWNOSCI				10
11					11
12	HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI				12
13					13
14	HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI				14
15					15
16	GENETYKA				16
17					17
18	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA				18
19					19
20					20

godz.	L1 GI 1	L2	L3 GI 2	L4 GI 3	godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17	TECHN. ŻYWNOŚCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNAWSTWO				17
18	HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI				18
19					19
20					20

godz.	L1 GI 1	L2	L3 GI 2	L4 GI 3	godz.
8					8
9		genetyka			9
10					10
11			techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo	11
12					12
13	genetyka				13
14					14
15	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		genetyka	15
16					16
17					17
18					18
19	język obcy				19
20					20

godz.	L1 GI 1	L2	L3 GI 2	L4 GI 3	godz.
8					8
9	ANALIZA I OCENA JAKOŚCI ŻYWNOŚCI				9
10	podstawy żywienia człowieka		higiena i toksykologia żywności		10
11					11
12					12
13	higiena i toksykologia żywności		podstawy żywienia człowieka		13
14					14
15		higiena i toksykologia żywności		higiena i toksykologia żywności	15
16					16
17					17
18		podstawy żywienia człowieka		podstawy żywienia człowieka	18
19					19
20					20

L1		L2		L3		L4	
godz.	GI 1			GI 2		GI 3	godz.
8							8
9							9
10							10
11							11
12							12
13							13
14							14
15							15
16							16
17				higiena i toksykologia żywności s. 310		analiza i ocena jakości żywności Mazowiecka s. 1	17
18							18
19							19
20							20

L1		L2		L3		L4	
godz.	GI 1			GI 2		GI 3	godz.
8							8
9				analiza i ocena jakości żywności Mazowiecka s. 1		higiena i toksykologia żywności s. 310	9
10							10
11							11
12	higiena i toksykologia żywności s. 310		analiza i ocena jakości żywności Mazowiecka s. 1				12
13							13
14							14
15							15
16							16
17	analiza i ocena jakości żywności Mazowiecka s. 1		higiena i toksykologia żywności s. 310				17
18							18
19							19
20							20

L1		L2		L3		L4		
godz.	GI 1			GI 2		GI 3	godz.	
8							8	
9	ANALIZA I OCENA JAKOŚCI ŻYWNOCI							9
10	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA							10
11								11
12	genetyka						12	
13							13	
14							14	
15			genetyka				15	
16							16	
17					genetyka		17	
18							18	
19							19	
20							20	

**ZJAZD 6**  
**PIĄTEK**

27-11-2020

godz.	L1 GI 1	L2	L3 GI 2	L4 GI 3	godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA				17
18					18
19	GENETYKA				19
20					20

**ZJAZD 6**  
**SOBOTA**

28-11-2020

godz.	L1 GI 1	L2	L3 GI 2	L4 GI 3	godz.
8					8
9	genetyka		podstawy żywienia		9
10					10
11	podstawy żywienia człowieka			genetyka	11
12					12
13					13
14		genetyka		podstawy żywienia człowieka	14
15					15
16	HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI				16
17					17
18					18
19	język obcy				19
20					20

**ZJAZD 6**  
**NIEDZIELA**

29-11-2020

godz.	L1 GI 1	L2	L3 GI 2	L4 GI 3	godz.
8	TECHN. ŻYWNOSCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNAWSTWO				8
9					9
10					10
11			techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo	11
12		podstawy żywienia człowieka			12
13					13
14					14
15	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo			15
16					16
17					17
18					18
19					19
20					20

ZJAZD 7  
PIĄTEK

11-12-2020

L1		L2		L3		L4		
godz.	GI1			GI2		GI3	godz.	
8							8	
9							9	
10							10	
11							11	
12							12	
13							13	
14							14	
15							15	
16							16	
17	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA							17
18	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA							18
19	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA							19
20	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA							20

ZJAZD 7  
SOBOTA

12-12-2020

L1		L2		L3		L4		
godz.	GI1			GI2		GI3	godz.	
8							8	
9				podstawy żywienia człowieka			9	
10							10	
11							11	
12		podstawy żywienia człowieka			genetyka	genetyka		
13							13	
14	genetyka					podstawy żywienia człowieka		
15							15	
16	podstawy żywienia człowieka			genetyka			16	
17							17	
18							18	
19	język obcy							19
20	język obcy							20

ZJAZD 7  
NIEDZIELA

13-12-2020

L1		L2		L3		L4		
godz.	GI1			GI2		GI3	godz.	
8	PRAWO I EKONOMIKA W OCHRONIE ZDROWIA							8
9	PRAWO I EKONOMIKA W OCHRONIE ZDROWIA							9
10	TECHN. ŻYWNOŚCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNAWSTWO							10
11	TECHN. ŻYWNOŚCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNAWSTWO							11
12	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo				12	
13	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo				13	
14	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo				14	
15	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo				15	
16	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		16	
17	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		17	
18	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		18	
19	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		19	
20	techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo		20	

L1		L2		L3		L4		
godz.	GI1			GI2		GI3	godz.	
8							8	
9							9	
10							10	
11							11	
12							12	
13							13	
14							14	
15							15	
16							16	
17	<b>PRAWO I EKONOMIKA W OCHRONIE ZDROWIA</b>							17
18								18
19	<b>TECHN. ŻYWNOŚCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNAWSTWO</b>							19
20								20

L1		L2		L3		L4		
godz.	GI1			GI2		GI3	godz.	
8							8	
9	<b>techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo</b>		<b>techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo</b>				9	
10							10	
11							11	
12							12	
13					<b>techn. żywności i potraw oraz towaroznawstwo</b>		13	
14							14	
15							15	
16							16	
17	<b>PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA</b>							17
18								18
19	<b>język obcy</b>							19
20								20

L1		L2		L3		L4	
godz.	GI1			GI2		GI3	godz.
8							8
9	<b>podstawy żywienia człowieka s. 310</b>						9
10							10
11							11
12			<b>podstawy żywienia człowieka s. 310</b>				12
13							13
14					<b>podstawy żywienia człowieka s. 310</b>		14
15							15
16							16
17							17
18							18
19							19
20							20
					<b>podstawy żywienia człowieka s. 310</b>		17
							18
							19
							20