

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	PRZEDMIOT DO WYBORU I (NATURALNE PRZECIWUTLENIACZE W ŻYWNOŚCI)		17
18			18
19	PRZEDMIOT DO WYBORU III (ASPEKTY TECHNOLOGICZNE I ŻYWIENIOWE W KSZTAŁT. JAKOŚCI...)		19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	METODY STATYSTYCZNE W PLANOWANIU PRAC BADAWCZYCH		9
10			10
11			11
12	język obcy		12
13			13
14	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		14
15			15
16			16
17	seminarium		17
18	seminarium		18
19			19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		9
10			10
11	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych		11
12			12
13			13
14			14
15	projektowanie produktów żywnościowych		15
16			16
17			17
18			18
19			19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	PRZEDMIOT DO WYBORU I (NATURALNE PRZECIWIUTLENIACZE W ŻYWNOŚCI)		17
18	PRZEDMIOT DO WYBORU I (NATURALNE PRZECIWIUTLENIACZE W ŻYWNOŚCI)		18
19	PRZEDMIOT DO WYBORU I (NATURALNE PRZECIWIUTLENIACZE W ŻYWNOŚCI)		19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		9
10	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		10
11			11
12	METODY STATYSTYCZNE W PLANOWANIU PRAC BADAWCZYCH		12
13	METODY STATYSTYCZNE W PLANOWANIU PRAC BADAWCZYCH		13
14	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	projekt. produktów żywnościowych	14
15			15
16			16
17	projekt. produktów żywnościowych	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	17
18			18
19			19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	język obcy		9
10	język obcy		10
11	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		11
12	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		12
13			13
14	projekt. produktów żywnościowych	seminarium	14
15			15
16			16
17	seminarium	projekt. produktów żywnościowych	17
18			18
19			19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	PRZEDMIOT DO WYBORU I (NATURALNE PRZECIWIUTLENIACZE W ŻYWNOŚCI)		17
18	PRZEDMIOT DO WYBORU I (NATURALNE PRZECIWIUTLENIACZE W ŻYWNOŚCI)		18
19	PRZEDMIOT DO WYBORU I (NATURALNE PRZECIWIUTLENIACZE W ŻYWNOŚCI)		19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		9
10	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		10
11	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		11
12	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		12
13	język obcy		13
14	język obcy		14
15	język obcy		15
16	PRZEDMIOT DO WYBORU III (ASPEKTY TECHNOLOGICZNE I ŻYWIENIOWE W KSZTAŁT. JAKOŚCI...)		16
17	PRZEDMIOT DO WYBORU III (ASPEKTY TECHNOLOGICZNE I ŻYWIENIOWE W KSZTAŁT. JAKOŚCI...)		17
18	PRZEDMIOT DO WYBORU III (ASPEKTY TECHNOLOGICZNE I ŻYWIENIOWE W KSZTAŁT. JAKOŚCI...)		18
19			19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	METODY STATYSTYCZNE W PLANOWANIU PRAC BADAWCZYCH		9
10	METODY STATYSTYCZNE W PLANOWANIU PRAC BADAWCZYCH		10
11	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	seminarium	11
12	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	seminarium	12
13	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	pracownia magisterska	13
14	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	pracownia magisterska	14
15	pracownia magisterska	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	15
16	pracownia magisterska	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	16
17	seminarium	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	17
18			18
19			19
20			20

L1		L2		godz.
godz.				godz.
8				8
9				9
10				10
11				11
12				12
13				13
14				14
15				15
16				16
17	PRZEDMIOT DO WYBORU III (ASPEKTY TECHNOLOGICZNE I ŻYWIENIOWE W KSZTAŁT. JAKOŚCI...)			17
18	PRZEDMIOT DO WYBORU III (ASPEKTY TECHNOLOGICZNE I ŻYWIENIOWE W KSZTAŁT. JAKOŚCI...)			18
19	PRZEDMIOT DO WYBORU III (ASPEKTY TECHNOLOGICZNE I ŻYWIENIOWE W KSZTAŁT. JAKOŚCI...)			19
20				20

L1		L2		godz.
godz.				godz.
8				8
9	METODY STATYSTYCZNE W PLANOWANIU PRAC BADAWCZYCH			9
10	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH			10
11	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH			11
12	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH			12
13	język obcy			13
14	język obcy			14
15	język obcy			15
16	pracownia magisterska	pracownia magisterska		16
17	pracownia magisterska	pracownia magisterska		17
18	PRZEDMIOT DO WYBORU II (AUTENTYCZNOŚĆ I POCHODZENIE ŻYWNOŚCI)			18
19	PRZEDMIOT DO WYBORU II (AUTENTYCZNOŚĆ I POCHODZENIE ŻYWNOŚCI)			19
20				20

L1		L2		godz.
godz.				godz.
8				8
9	projektowanie produktów żywnościowych s. 212		projektowanie produktów żywnościowych s. 109	9
10	projektowanie produktów żywnościowych s. 212		projektowanie produktów żywnościowych s. 109	10
11	projektowanie produktów żywnościowych s. 212		projektowanie produktów żywnościowych s. 109	11
12	projektowanie produktów żywnościowych s. 212		projektowanie produktów żywnościowych s. 109	12
13	projektowanie produktów żywnościowych s. 109		projekt. produktów żywnościowych s. 104	13
14	projektowanie produktów żywnościowych s. 109		projekt. produktów żywnościowych s. 104	14
15	projektowanie produktów żywnościowych s. 109		projekt. produktów żywnościowych s. 104	15
16	projekt. produktów żywnościowych s. 104		projektowanie produktów żywnościowych s. 212	16
17	projekt. produktów żywnościowych s. 104		projektowanie produktów żywnościowych s. 212	17
18	projekt. produktów żywnościowych s. 104		projektowanie produktów żywnościowych s. 212	18
19				19
20				20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12
13			13
14			14
15			15
16			16
17	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		17
18	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		18
19	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	język obcy		9
10			10
11	pracownia magisterska		11
12		metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	12
13	seminarium		13
14			14
15	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych		15
16		seminarium	16
17		pracownia magisterska	17
18	PRZEDMIOT DO WYBORU II (AUTENTYCZNOŚĆ I POCHODZENIE ŻYWNOŚCI)		18
19	PRZEDMIOT DO WYBORU II (AUTENTYCZNOŚĆ I POCHODZENIE ŻYWNOŚCI)		19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9			9
10	projekt. produktów żywnościowych s. 212	projektowanie produktów żywnościowych s. 109	10
11			11
12			12
13	projekt. produktów żywnościowych s. 104	projekt. produktów żywnościowych s. 212	13
14			14
15	projektowanie produktów żywnościowych s. 109	projekt. produktów żywnościowych s. 104	15
16			16
17			17
18			18
19			19
20			20

L1		L2	
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

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		9
10			10
11			11
12	METODY STATYSTYCZNE W PLANOWANIU PRAC BADAWCZYCH		12
13			13
14	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	projektowanie produktów żywnościowych	14
15			15
16			16
17	projektowanie produktów żywnościowych	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych	17
18			18
19			19
20			20

L1		L2	
godz.			godz.
8			8
9	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH		9
10			10
11			11
12	PRZEDMIOT DO WYBORU II (AUTENTYCZNOŚĆ I POCHODZENIE ŻYWNOŚCI)		12
13	PRZEDMIOT DO WYBORU II (AUTENTYCZNOŚĆ I POCHODZENIE ŻYWNOŚCI)		13
14			14
15	seminarium	seminarium	15
16			16
17			17
18	pracownia magisterska	pracownia magisterska	18
19			19
20			20

L1			L3		
godz.					godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17					17
18	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH				18
19					19
20					20

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI					
L1			L2		
godz.					godz.
8					8
9					9
10	METODY STATYSTYCZNE W PLANOWANIU PRAC BADAWCZYCH				10
11	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych				11
12					12
13	projekt. produktów żywnościowych				13
14					14
15	projekt. produktów żywnościowych				15
16	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych				16
17					17
18					18
19					19
20					20

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI					
L1			L2		
godz.					godz.
8					8
9	seminarium				9
10	seminarium				10
11	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH				11
12					12
13					13
14	pracownia magisterska				14
15	pracownia magisterska				15
16	PRZEDMIOT DO WYBORU II (AUTENTYCZNOŚĆ I POCHODZENIE ŻYWNOŚCI)				16
17					17
18					18
19					19
20					20

L1			L3			
godz.					godz.	
8					8	
9					9	
10					10	
11					11	
12					12	
13					13	
14					14	
15					15	
16					16	
17					17	
18	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH					18
19						19
20						20

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI						
L1			L2			
godz.					godz.	
8					8	
9	PROJEKTOWANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH					9
10						10
11	METODY STATYSTYCZNE W PLANOWANIU PRAC BADAWCZYCH					11
12						12
13	metody statystyczne w planowaniu prac badawczych					13
14						14
15				seminarium		15
16						16
17	seminarium			metody statystyczne w planowaniu prac badawczych		17
18						18
19						19
20						20

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI						
L1			L2			
godz.					godz.	
8					8	
9	projektowanie produktów żywnościowych s. 109			projektowanie produktów żywnościowych s. 212		9
10						10
11						11
12						12
13	projektowanie produktów żywnościowych s. 212			projekt. produktów żywnościowych NB s. 35 (ul. Wojska Polskiego 48)		13
14						14
15						15
16	projekt. produktów żywnościowych NB s. 35 (ul. Wojska Polskiego 48)			projektowanie produktów żywnościowych s. 109		16
17						17
18						18
19						19
20						20