

L1		L2		L3		
godz.	GI 1			GI 2	godz.	
8					8	
9					9	
10					10	
11					11	
12					12	
13					13	
14					14	
15					15	
16					16	
17					17	
18					18	
19	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA					19
20					20	

ZJAZD 1

SOBOTA

L1		L2		L3		
godz.	GI 1			GI 2	godz.	
8					8	
9					9	
10					10	
11	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB s. 35					11
12	NOWOCZESNE TECHNIKI PRZETWÓRCZE s. 35					12
13					13	
14	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA s. 35					14
15	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA s. 35					15
16	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA s. 35					16
17					17	
18	język obcy					18
19					19	
20					20	

ZJAZD 1

NIEDZIELA

L1		L2		L3		
godz.	GI 1			GI 2	godz.	
8					8	
9	SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 329					9
10	SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 329					10
11					11	
12	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ s. 329					12
13	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ s. 329					13
14	ETNODIETETYKA s. 329					14
15	ETNODIETETYKA s. 329					15
16	ETNODIETETYKA s. 329					16
17	ETNODIETETYKA s. 329					17
18					18	
19					19	
20					20	

L1		L2		L3	
godz.	GI 1			GI 2	godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17					17
18	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ				18
19					19
20					20

ZJAZD 2

SOBOTA

L1		L2		L3	
godz.	GI 1			GI 2	godz.
8					8
9					9
10	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB s. 35				10
11					11
12	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA s. 35				12
13					13
14	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA s. 35				14
15					15
16	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA s. 35				16
17					17
18	język obcy				18
19					19
20					20

ZJAZD 2

NIEDZIELA

L1		L2		L3	
godz.	GI 1			GI 2	godz.
8					8
9	NOWOCZESNE TECHNIKI PRZETWÓRCZE s. 329				9
10					10
11	SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 329				11
12					12
13					13
14	ETNODIETETYKA s. 329				14
15					15
16	ETNODIETETYKA s. 329				16
17					17
18					18
19					19
20					20

L1		L2		L3		
godz.	GI 1			GI 2	godz.	
8					8	
9					9	
10					10	
11					11	
12					12	
13					13	
14					14	
15					15	
16					16	
17					17	
18	SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW					18
19						19
20						20

L1		L2		L3		
godz.	GI 1			GI 2	godz.	
8					8	
9					9	
10	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB s. 329					10
11						11
12	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA s. 329					12
13						13
14	NOWOCZESNE TECHNIKI PRZETWÓRCZE s. 329					14
15						15
16	ETNODIETETYKA s. 329					16
17						17
18	język obcy					18
19						19
20						20

L1		L2		L3	
godz.	GI 1			GI 2	godz.
8					8
9	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328			etnodietetyka s. 206	9
10					10
11	etnodietetyka s. 206			produkcja żywności dietet. i funkcjonalnej s. 212	11
12					12
13					13
14	produkcja żywności dietet. i funkcjonalnej s. 212				14
15		systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328			15
16					16
17		produkcja żywności dietet. i funkcjonalnej s. 212		systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328	17
18					18
19					19
20					20

ZJAZD 4

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK

19.4.2024

L1		L2		L3	
godz.	GI 1			GI 2	godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17	NOWOCZESNE TECHNIKI PRZETWÓRCZE				17
18					18
19	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB				19
20					20

ZJAZD 4

SOBOTA

20.4.2024

L1		L2		L3	
godz.	GI 1			GI 2	godz.
8					8
9					9
10					10
11	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA s. 329				11
12					12
13	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ s. 329				13
14					14
15	SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 329				15
16					16
17					17
18	język obcy				18
19					19
20					20

ZJAZD 4

NIEDZIELA

21.4.2024

L1		L2		L3	
godz.	GI 1			GI 2	godz.
8					8
9	żywnie człowieka s. 329		etnodietetyka s. 206		9
10					10
11	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328		żywnie człowieka s. 329		11
12					12
13					13
14	etnodietetyka s. 206			systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328	14
15					15
16					16
17		systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328			17
18					18
19					19
20					20

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17	NOWOCZESNE TECHNIKI PRZETWÓRCZE				17
18					18
19	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB				19
20					20

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9					9
10					10
11	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA s. 329				11
12					12
13	jakość życia i ochrona konsumenta s. 329		etnodietetyka s. 206		13
14					14
15	etnodietetyka s. 206		jakość życia i ochrona konsumenta s. 329		15
16					16
17					17
18	język obcy				18
19					19
20					20

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9	PRODUKCJA ŻYWNOŚCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ s. 329				9
10					10
11	żywienie człowieka s. 329		produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej s. 212		11
12					12
13	produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej s. 212		żywienie człowieka s. 329		13
14					14
15					15
16			produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej s. 212		16
17					17
18					18
19					19
20					20

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17					17
18	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB				18
19					19
20					20

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9					9
10	JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA s. 329				10
11	jakość życia i ochrona konsumenta s. 329		żywienie człowieka s. 208		11
12					12
13					13
14	żywienie człowieka s. 208		jakość życia i ochrona konsumenta s. 329		14
15					15
16	SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW s. 329				16
17					17
18					18
19					19
20					20

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328		produkcja żyw. dietetycznej i funkcjonalnej DS Przylesie		9
10			nowoczesne techniki przetwórcze s. 212		10
11					11
12	produkcja żyw. dietetycznej i funkcjonalnej DS Przylesie		nowoczesne techniki przetwórcze s. 212		12
13			systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328		13
14					14
15	nowoczesne techniki przetwórcze s. 212		systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328		15
16			produkcja żyw. dietetycznej i funkcjonalnej DS Przylesie		16
17					17
18					18
19					19
20					20

ZJAZD 7

STUDIA NIESTACJONARNE

PIĄTEK

7.6.2024

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17					17
18	SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW				18
19					19
20					20

ZJAZD 7

SOBOTA

8.6.2024

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9					9
10	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328	produkcja żyw. dietetycznej i funkcjonalnej DS Przylesie	nowoczesne techniki przetwórcze s. 212		10
11					11
12					12
13	produkcja żyw. dietetycznej i funkcjonalnej DS Przylesie	nowoczesne techniki przetwórcze s. 212	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328		13
14					14
15	nowoczesne techniki przetwórcze s. 212	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328	produkcja żyw. dietetycznej i funkcjonalnej DS Przylesie		15
16					16
17					17
18	język obcy				18
19					19
20					20

ZJAZD 7

NIEDZIELA

9.6.2024

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9	jakość życia i ochrona konsumenta s. 329		żywienie człowieka s. 206		9
10					10
11					11
12	żywienie człowieka s. 206		jakość życia i ochrona konsumenta s. 329		12
13					13
14	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB s. 329				14
15					15
16					16
17					17
18					18
19					19
20					20

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9					9
10					10
11					11
12					12
13					13
14					14
15					15
16					16
17					17
18	SYSTEMY DYSTRYBUCJI GOTOWYCH DAŃ I POTRAW				18
19					19
20					20

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9					9
10					10
11	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328	produkcja żyw. dietetycznej i funkcjonalnej DS Pzylesie	nowoczesne techniki przetwórcze s. 212		11
12					12
13					13
14	produkcja żyw. dietetycznej i funkcjonalnej DS Pzylesie	nowoczesne techniki przetwórcze s. 212	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328		14
15					15
16	nowoczesne techniki przetwórcze s. 212	systemy dystrybucji gotowych dań i potraw s. 328	produkcja żyw. dietetycznej i funkcjonalnej DS Pzylesie		16
17					17
18					18
19	język obcy				19
20					20

L1		L2		L3	
godz.	GI 1		GI 2		godz.
8					8
9	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB s. 208				9
10					10
11	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHORÓB s. 208				11
12					12
13	żywienie człowieka s. 206				13
14					14
15			żywienie człowieka s. 206		15
16					16
17					17
18					18
19					19
20					20