

		Poniedziałek						Wtorek						Środa						Czwartek						Piątek																																	
		podział dla całego roku												podział dla całego roku												podział dla całego roku												podział dla całego roku												DiKD					CD				
7	15 30 45	GL 1	GL 2	GL 3	GL 4	GL 5	GL 6	GL 1	GL 2	GL 3	GL 4	GL 5	GL 6	GL 1	GL 2	GL 3	GL 4	GL 5	GL 6	GL 1	GL 2	GL 3	GL 4	GL 5	GL 6	GL 1	GL 2	GL 3	GL 4	GL 5	GL 6	SL1	SL2	SL3	SL4	SL5																							
8	15 30 45	GI 1						GI 2						GI 3						GI 4						SI1	SI2	SI3	SI4	SI5																													
8	15 30 45							GL 5 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przyłesie						GL 1 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przyłesie						GI 2 Żywnienie człowieka 10x (1-10) s.208												SI 1 Etnografia żywniowa 5x (1-5) s.328					SI 2 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (11-15) s.326					SL 4 Żyw. ocena procesów przetwórz. 5x 1-5 s.212																	
9	15 30 45													GL 1, GL 2 Biochemia ogólna i żywności (od 5 tygodnia) s.Mazowiecka 1, 2						GL 6 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przyłesie																																							
10	15 30 45																			GL 5, GL 6 Biochemia ogólna i żywności (od 5 tygodnia) s.Mazowiecka 1, 2												SI 1 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (11-15) s.326					SI 3 Etnografia żywniowa 5x (1-5) s.328					SL 5 Systemy dystr. gotowych dań i potraw 5x s.Przyłesie																	
11	15 30 45	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOCI s.35												GL 3 Żywnienie człowieka 10x (1-10) s.208																																													
12	15 30 45							GL 3 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przyłesie						GL 3 Żywnienie człowieka 10x (1-10) s.208												GL 5, GL 6 Biochemia ogólna i żywności (od 5 tygodnia) s.Mazowiecka 1, 2						SI 1 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (11-15) s.326					SI 3 Etnografia żywniowa 5x (1-5) s.328					SL 4 Systemy dystr. gotowych dań i potraw 5x s.Przyłesie																	
13	15 30 45	PRODUKCJA ŻYWNOCI DIETETYCZNEJ I FUNKCJONALNEJ (do poł. sem.) / ŻYWIENIE CZŁOWIEKA (od poł. sem.) s.35												GI 1 Żywnienie człowieka 10x (1-10) s.Maz31						GL 3 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przyłesie						język niemiecki																																	
14	15 30 45																			język niemiecki																																							
15	15 30 45	PODSTAWY KLINICZNEGO ZARYSU CHOROÓB s.35												GI 1 Żywnienie człowieka 10x (1-10) s.Maz31						GL 4 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przyłesie												język angielski						SI 2 Etnografia żywniowa 5x (1-5) s.328					SI 3 Jakość życia i ochrona konsumenta 5x (11-15) s.326					SL 4 Systemy dystr. gotowych dań i potraw 5x s.Przyłesie											
16	15 30 45													GI 4 Żywnienie człowieka 10x (1-10) s.Maz31						GL 2 Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej do poł. sem. s.Przyłesie						GL 3, GL 4 Biochemia ogólna i żywności (od 5 tygodnia) s.Mazowiecka 1, 2																																	
17	15 30 45																									ETNOGRAFIA ŻYWIENIOWA (5x tydz.1-5) / JAKOŚĆ ŻYCIA I OCHRONA KONSUMENTA (1x3+6x2 tydz.6-12) s.329						SYSTEMY DYSTR. do poł./ ŻYW. OCENA od poł. s.326																											
18	15 30 45																																																										
19	15 30 45																																																										