

		Poniedziałek						Wtorek						Środa						Czwartek						Piątek																																									
		MT			MŻ			MT			MŻ			MT			MŻ			MT			MŻ			MT			MŻ																																						
7		GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL8	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL8	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL8	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL8																																		
		GI 1	GI 2	GI 3	GI 4	GI 5	GI 6	GI 1	GI 2	GI 3	GI 4	GI 5	GI 6	GI 1	GI 2	GI 3	GI 4	GI 5	GI 6	GI 1	GI 2	GI 3	GI 4	GI 5	GI 6	GI 1	GI 2	GI 3	GI 4	GI 5	GI 6	GI 1	GI 2	GI 3	GI 4	GI 5	GI 6																														
8	15	INŻYNIERIA PROCESOWA s.35						GL7 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL1, GL2 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						GL3, GL4 inżynieria procesowa s.6 i 8						GL7, GL8 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						GL1 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL5 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212						GL8 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6																	
	30																																																																		
	45																																																																		
9	15	GL1, GL2 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL3, GL4 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						GL5, GL6 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						INŻYNIERIA PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO s.6						GL4 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL3, GL4 inżynieria procesowa s.6 i 8						TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO I s.208						GL1 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL5 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212						GL8 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6					
	30																																																																		
	45																																																																		
10	15	GL1, GL2 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL3, GL4 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						GL5, GL6 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						INŻYNIERIA PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO s.6						GL4 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL3, GL4 inżynieria procesowa s.6 i 8						TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO I s.208						GL1 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL5 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212						GL8 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6					
	30																																																																		
	45																																																																		
11	15	GL1, GL2 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL3, GL4 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						GL5, GL6 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						INŻYNIERIA PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO s.6						GL4 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL3, GL4 inżynieria procesowa s.6 i 8						TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO I s.208						GL1 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL5 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212						GL8 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6					
	30																																																																		
	45																																																																		
12	15	GL1, GL2 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL3, GL4 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						GL5, GL6 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						INŻYNIERIA PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO s.6						GL4 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL3, GL4 inżynieria procesowa s.6 i 8						TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA I TOWAROZNAWSTWO I s.208						GL1 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL5 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212						GL8 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6					
	30																																																																		
	45																																																																		
13	15	GL1, GL2 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						GL3 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL7, GL8 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL5, GL6 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						BIOCHEMIA SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI s.35						język angielski, język niemiecki						OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOCI s.35						ANALIZA SENSORYCZNA ŻYWNOCI (pierwsza połowa semestru) s.35						GL6 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6						GL8 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212					
	30																																																																		
	45																																																																		
14	15	GL1, GL2 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						GL3 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL7, GL8 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL5, GL6 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						BIOCHEMIA SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI s.35						język angielski, język niemiecki						OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOCI s.35						ANALIZA SENSORYCZNA ŻYWNOCI (pierwsza połowa semestru) s.35						GL6 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6						GL8 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212					
	30																																																																		
	45																																																																		
15	15	GL1, GL2 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						GL3 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL7, GL8 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL5, GL6 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						BIOCHEMIA SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI s.35						język angielski, język niemiecki						OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOCI s.35						ANALIZA SENSORYCZNA ŻYWNOCI (pierwsza połowa semestru) s.35						GL6 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6						GL8 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212					
	30																																																																		
	45																																																																		
16	15	GL1, GL2 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						GL3 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL7, GL8 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL5, GL6 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						BIOCHEMIA SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI s.35						język angielski, język niemiecki						OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOCI s.35						ANALIZA SENSORYCZNA ŻYWNOCI (pierwsza połowa semestru) s.35						GL6 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6						GL8 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212					
	30																																																																		
	45																																																																		
17	15	GL1, GL2 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						GL3 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL7, GL8 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL5, GL6 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						BIOCHEMIA SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI s.35						język angielski, język niemiecki						OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOCI s.35						ANALIZA SENSORYCZNA ŻYWNOCI (pierwsza połowa semestru) s.35						GL6 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6						GL8 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212					
	30																																																																		
	45																																																																		
18	15	GL1, GL2 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						GL3 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL7, GL8 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL5, GL6 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						BIOCHEMIA SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI s.35						język angielski, język niemiecki						OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOCI s.35						ANALIZA SENSORYCZNA ŻYWNOCI (pierwsza połowa semestru) s.35						GL6 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6						GL8 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212					
	30																																																																		
	45																																																																		
19	15	GL1, GL2 Ogólna technologia żywności s.109,104, 204 304 308 35PSB, 46NB						GL3 Analiza sensoryczna żywności 10x s.109						GL7, GL8 Podstawy żywienia człowieka s.310						GL5, GL6 Biochemia składników żywności s.Maz.1, 2 (od 6 tygodnia)						BIOCHEMIA SKŁADNIKÓW ŻYWNOCI s.35						język angielski, język niemiecki						OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOCI s.35						ANALIZA SENSORYCZNA ŻYWNOCI (pierwsza połowa semestru) s.35						GL6 Analiza sensoryczna żywności 10x s.308						GL7 Inżynieria przemysłu gastronomicznego 10x s.6						GL8 Technologia gastronomiczna i towaroznawstwo I od pol. sem. s.212					
	30																																																																		
	45																																																																		