Rozkład zajęć w semestrze letnim roku akademickiego 2017/2018

Technologia żywności i żywienie człowieka III

	Poniedziałek							Wtorek							Środa							Czwartek							Piątek						
	MT					MŻ		MT					MŻ		MT					MŻ		MT					MŻ		MT					MŻ	
	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7	GL1	GL2	GL3	GL4	GL5	GL6	GL7
	ZF	OW	Ml	Mi	Bt	ŻCz	ŻCz	ZF	OW	Ml	Mi	Bt	ŻCz	ŻCz	ZF	OW	Ml	Mi	Bt	ŻCz	ŻCz	ZF	OW	Ml	Mi	Bt	ŻCz	ŻCz	ZF	OW	Ml	Mi	Bt	ŻCz	ŻCz
	Gl 1	Gl 2	Gl 3		Gl 4	Gl 5		Gl 1	Gl 2	Gl 3		Gl 4	Gl 5		Gl 1	Gl 2	Gl 3		Gl 4	Gl 5		Gl 1	Gl 2	Gl 3		Gl 4	Gl 5		Gl 1	Gl 2	Gl 3		Gl 4	Gl 5	
7 15																																			
30																																			
45																																			
8 15	GL 1 ZPMP tydz.A s.161	GL 2 ZPMP tydz.B s.161	GL 3 ZPMP tydz.B s.162		Sem. inżynier. s.48NB		GL 7 Zasady proj. prod. żyw. s.207	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA tydz.A s.D												GL 6 Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw 9x s.212		GL 1, GL 2 Toksykologia żywności s.310											Sem. inżynier. s.207					GI 5 Edukacja żywieniowa s.206 (2x2 +7x3)	
30																																			
45																																			
9 15																																			
30																																			
45																																			
10 15	SYSTEMY ZAPEWNIENIA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI W PROD. PRZEYSŁ s.35					Sem. inżynier. gr Gl s.329		TOKSYKOLOGA ŻYWNOŚCI s.35									GL 4, GL 5 Toksykologia żywności s.310									EDUKACJA ŻYWIENIOWA (1x1 +7x2) s.208			GL 3 Zasady proj. prod. żyw. s.207								
30																																			
45																																			
11 15																							GL 3 Sys. zapewnienia jakości i bezp. żywn w prod.p. s.107													
30																																			
45																																			
12 15	Gl 1 Sys. zapewnienia jakości i bezp. żywn w prod.p. s.107	Sem. inżynier. s.207		GL 4 ZPMP tydz.A s.161	GL 5 ZPMP tydz.B s.161	GL 6 ZPMP tydz.A s.162	GL 7 ZPMP tydz.B s.162	ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH s.35													GL 7 Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw 9x s.212											GL 6, GL 7 Toksykologia żywności s.310		GL 1 Zasady proj. prod. żyw. s.207						
30																																			
45																																			
13 15			Sem. inżynier. s.108			GL 6 Zasady proj. prod. żyw. s.207		PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO s.35				PRZEMYSŁOWA PROD. I DYSTRYB. POTRAW s.208				Gl 2 Przechowalnictwo i opak. s.326/s.206(2)	GL 3 Toksykologia żywności s.310		GL 4 Zasady proj. prod. żyw. s.207																
30																																			
45																																			
14 15		GI 2 Sys. zapewnienia jakości i bezp. żywn w prod.p. s.107																																	
30																																			
45																																			
15 15	Sem. inżynier. s.207								Gl 3 Przechowalnictwo i opak. s.208/s.206(2)							GL 2 Zasady proj. prod. żyw. s.207		Gl 4 Przechowalnictwo i opak. s.326/s.206(2)																		
30																																			
45																																			
16 15															Gl 1 Przechowalnictwo i opak. s.326/s.206(2)																					
30																																			
45																																			
17 15																	GL 5 Zasady proj. prod. żyw. s.207																			
30																																			
45																																			
18 15																																			
30																																			
45																																			
19 15																																			
30																																			
45																																			

Przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności - s.206 w 2 tyg zajęć