

Dzień	8.00-9.00	9.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00	18.00-19.00	19.00-20.00	tygodnie	
Poniedziałek		Technologia produktów pochodzenia roślinnego s. 1083 gr 3 (1-8 tyg)		Systemy jakości produkcji żywności gr 2 s. 1093 (8-15 tyg)		Technologia produktów pochodzenia roślinnego s. 1083 gr 2 (1-8 tyg)					Systemy jakości produkcji żywności gr 1 s. 99 (8-15tyg)			
		W-d Systemy jakości produkcji żywności		W-d Technologia produktów pochodzenia roślinnego		W-d Biologiczna ocena żywności		W-d Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności					1-15 tyg	
		s. 1071		s. 1071		aula 2		aula 2					1-10 tyg	
	Ocena żywienia gr 1 s. 2106					Ocena żywienia gr 2 s. 2106						1-10 tyg		
Wtorek													1-8 tyg	
		W-d Zaawansowane metody analizy sensorycznej		W-d Ocena żywienia		W-d Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego		W-d Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego		Zarządzanie relacjami a klientem			1-15 tyg	
		s. 1071		aula 2		aula 2		aula 2		s. 1071	Zarządzanie relacjami a klientem		8-15 tyg	
								Technologia produktów pochodzenia roślinnego s. 1083 gr 1					1-8 tyg	
Środa		Ocena żywienia gr 6 s. 2106				Ocena żywienia gr 7s. 2106							1-10 tyg	
		Zaawansowane metody analizy sensorycznej gr 1 s 1083		Zaawansowane metody analizy sensorycznej gr 3 s 1083		Zaawansowane metody analizy sensorycznej gr 2 s 1083		Biologiczna ocena żywności gr 2 s. 2099		Biologiczna ocena żywności gr 1 s. 2099			1-8 tyg	
		Problemy rozwoju usług gastronomicznych i hotelarskich w Polsce gr 1 s. 99 (1-8 tyg)						Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego gr 2 s. 1083		Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego gr 1 s. 1083			8-15 tyg	
		Problemy rozwoju usług gastronomicznych i hotelarskich w Polsce gr 2 s. 99 (8-15 tyg)		Nowoczesne metody pakowania żywności gr 4 s HP 7		Nowoczesne metody pakowania żywności gr 3 s HP 7		Nowoczesne metody pakowania żywności gr 1 s HP 7		Nowoczesne metody pakowania żywności gr 2 s HP 7			8-15 tyg	
		Ocena żywienia gr 4 s. 2106			Ocena żywienia gr 5 s. 2106				Ocena żywienia gr 3 s. 2106				1-10 tyg	
Czwartek													1-15 tyg	
		W-d Problemy rozwoju usług gastronomicznych i hotelarskich w Polsce		W-d Nowoczesne metody pakowania żywności		W-d Marketing żywności		W-d Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej					1-8 tyg	
		s. 1071		s. 1071		aula 2		s. 1071		28.02-16.05			1-8 tyg	
		Media w upowszechnianiu wiedzy gr 2 s. 1093				Media w upowszechnianiu wiedzy gr 3 s. 1093				Media w upowszechnianiu wiedzy gr. 1 s. 1093			8-15 tyg	
			Marketing żywności gr 2 s. 1093				Marketing żywności gr 3 s. 1093			Marketing żywności gr 1 s. 1093			1-8 tyg	
Piątek		Biologiczna ocena żywności gr 5 s. 2099		Biologiczna ocena żywności gr 6 s. 2099		Biologiczna ocena żywności gr 4 s. 2099		Biologiczna ocena żywności gr 3 s. 2099					1-8 tyg	
		Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego gr 5 s. 1083		Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego gr 6 s. 1083		Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego gr 4 s. 1083		Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego gr 3 s. 1083					8-15 tyg	
				Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności HP 7 gr 5		Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności HP 7 gr 3		Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności HP 7 gr 1					8-15 tyg	
				Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności HP 7 gr 4		Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności HP 7 gr 6		Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności HP 7 gr 2					1-8 tyg	
								Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego gr 5 s. 71		Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego gr 3 s. 71		Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego gr 1 s. 71		1-8 tyg
								Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego gr 4 s. 71		Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego gr 6 s. 71		Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego gr 2 s. 71		8-15 tyg

uwaga
wykłady będą prowadzone przez 15 tygodni