

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, **DIET_NZB - ogólna, stac. IS**
Rozkład zajęć w semestrze letnim 2020/21, Rok III

godz.	Poniedziałek					Wtorek					Środa					Czwartek					Piątek									
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5					
07:00 - 08:00																														
08:00 - 09:00	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego A SKR- WYKŁAD co dwa tygodnie (wymienne- od pierwszego tygodnia zajęć)		Higiena i bezpieczeństwo żywności A SKR- WYKŁAD co dwa tygodnie (wymienne- od drugiego tygodnia zajęć)			Seminarium dyplomowe: 1-Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności Człowieka s 6 SKR; 2-Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii 125 SKR																								
09:00 - 10:00	Dietoterapia A SKR					Seminarium dyplomowe 2 ; 1-- Katedra Towaroz. i Przetwórstwa Sur. Zwierzęcych. 212 ZOOT; 2-Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego 104 AGRO II					Towaroznawstwo produktów zwierzęcych ZDALNE					Towaroznawstwo produktów zwierzęcych ZDALNE					10) Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 212 ZOOT (co 2 tygodnie, wymienne - grupa "a" OD PIERWSZEGO					7) Przedmiot do wyboru 10: Ziola i przyprawy				
10:00 - 11:00																Higiena i bezpieczeństwo żywności 220 SKR					Dietoterapii 8 SKR					11) Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 212 ZOOT (co 2 tygodnie, wymienne - grupa "a" OD PIERWSZEGO				
11:00 - 12:00	Towaroznawstwo produktów roślinnych A SKR -WYKŁAD co dwa tygodnie					Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 301AGROII- WYKŁAD co dwa tygodnie (wymienne- od drugiego tygodnia zajęć)					Towaroznawstwo produktów zwierzęcych 301AGROII -WYKŁAD co dwa tygodnie (wymienne- od pierwszego tygodnia zajęć)					9) Przedmiot do wyboru 10: Ziola i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 503 ZOOT (co 2 tygodnie, wymienne - grupa					6) Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 212									
12:00 - 13:00																Higiena i bezpieczeństwo żywności 220 SKR					Dietoterapii 8 SKR					2) Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego 202 SKR (co 2 tygodnie, wymienne - grupa				
13:00 - 14:00	Seminarium dyplomowe: 1- Katedra Chemii 520 AGRO I					1) Przedmiot do wyboru 10: Ziola i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 301AGROII-WYKŁAD co dwa tygodnie (wymienne- od pierwszego tygodnia zajęć)					Ochrona własności intelektualnej 301AGROII- WYKŁAD co dwa tygodnie (wymienne- od drugiego tygodnia zajęć)					3) Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego 202 SKR (co 2 tygodnie, wymienne - grupa					Towaroznawstwo produktów zwierzęcych ZDALNE									
14:00 - 15:00																Higiena i bezpieczeństwo żywności 220 SKR					Dietoterapii 8 SKR					4) Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego 202 SKR				
15:00 - 16:00	Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKR					Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKR					Towaroznawstwo produktów zwierzęcych ZDALNE					Towaroznawstwo produktów zwierzęcych ZDALNE					13) Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKR									
16:00 - 17:00																					Higiena i bezpieczeństwo żywności 220 SKR					Dietoterapii 8 SKR				
17:00 - 18:00	Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKR					Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKR					Towaroznawstwo produktów zwierzęcych ZDALNE					Towaroznawstwo produktów zwierzęcych ZDALNE					12) Higiena i bezpieczeństwo żywności 220 SKR									
18:00 - 19:00																					Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKR					Dietoterapii 8 SKR				
19:00 - 20:00	Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKR					Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKR					Towaroznawstwo produktów zwierzęcych ZDALNE					Towaroznawstwo produktów zwierzęcych ZDALNE					12) Higiena i bezpieczeństwo żywności 220 SKR									
20:00 - 21:00																					Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKR					Dietoterapii 8 SKR				

1)Przedmiot do wyboru 10: Ziola i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 301AGROII-WYKŁAD co dwa tygodnie (wymienne- od pierwszego tygodnia zajęć), 2)Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego 202 SKR (co 2 tygodnie, wymienne - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ , grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), 3)Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego 202 SKR (co 2 tygodnie, wymienne - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ , grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), 4)Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego 202 SKR (co 2 tygodnie, OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), 5)Towaroznawstwo produktów zwierzęcych ZDALNE, 6)Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 212 ZOOT (co 2 tygodnie, OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), 7)Przedmiot do wyboru 10: Ziola i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 503 ZOOT (co 2 tygodnie, OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ),

8)Przedmiot do wyboru 10: Zioła i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 503 ZOOT (co 2 tygodnie, wymiennie - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ , grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), **9)**Przedmiot do wyboru 10: Zioła i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 503 ZOOT (co 2 tygodnie, wymiennie - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ , grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), **10)**Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 212 ZOOT (co 2 tygodnie, wymiennie - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ , grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), **11)**Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 212 ZOOT (co 2 tygodnie, wymiennie - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ , grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), **12)**Higiena i bezpieczeństwo żywności 220 SKR, **13)**Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKR
grupy: 1 - 1 a gr. lab. 18/19 I rok 2 - 1 b gr. lab. 18/19 I rok 3 - 2 a gr. lab. 18/19 I rok 4 - 2 b gr. lab. 18/19 I rok 5 - 3 a gr. lab. 18/19 I rok
sale: