

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, **TZZ_NZB - blok technologia żywności, stac. IS**
 Rozkład zajęć w semestrze letnim 2020/21, Rok III

godz.	Poniedziałek			Wtorek			Środa			Czwartek			Piątek		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
07:00 - 08:00															
08:00 - 09:00	Genetyka - co 2 tygodnie OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ / Projektowanie środków spożywczych - co 2 tygodnie OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ -WYKŁAD, WYMIENIE B SKR				Procesy biotechnologiczne w technologii żywności 234 SKR				Projektowanie technologiczne 118 SKR						
09:00 - 10:00															
10:00 - 11:00	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności B SKR					procesy w przechowalnictwie żywności 202 SKR	Podstawy żywienia człowieka 202/8 SKR		Projektowanie technologiczne 118 SKR	Produkty zielarskie B SKR (zmiana godziny wykładu obowiązuje od 18.03.2021r)					
11:00 - 12:00	Projektowanie technologiczne B SKR			Procesy biotechnologiczne w technologii żywności 234 SKR			Projektowanie środków spożywczych 223 SKR			Podstawy żywienia człowieka 202/8 SKR	procesy w przechowalnictwie żywności B SKR				
12:00 - 13:00						1) procesy w przechowalnictwie żywności 202 SKR									
13:00 - 14:00	Seminarium dyplomowe 1 : 1- Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności 313 SKR; 2 -Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż 118 SKR ; 3-Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego 220 SKR; 4- Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii 125 SKR;					Procesy biotechnologiczne w technologii żywności 234 SKR	Projektowanie technologiczne 118 SKR	Podstawy żywienia człowieka 202/8 SKR	Projektowanie środków spożywczych 223 SKR	Podstawy żywienia człowieka B SKR (zmiana godziny wykładu obowiązuje od 18.03.2021r)					
14:00 - 15:00								2) procesy w przechowalnictwie żywności 202 SKR							
15:00 - 16:00								Projektowanie środków spożywczych 223 SKR							
16:00 - 17:00															
17:00 - 18:00															
18:00 - 19:00															
19:00 - 20:00															
20:00 - 21:00															

1)procesy w przechowalnictwie żywności 202 SKR, 2)procesy w przechowalnictwie żywności 202 SKR

grupy: 1 - gr. lab. 1a III rok blok: tech. żywn. 18/19z 2 - gr. lab. 1b III rok blok: tech. żywn. 18/19z 3 - gr. lab. 2a III rok blok: tech. żywn. 18/19z