

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, **TZZ_NZB - ogólna, stac. IIS**
Rozkład zajęć w semestrze letnim 2020/21, Rok I

godz.	Poniedziałek				Wtorek				Środa				Czwartek				Piątek					
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
07:00 - 08:00																						
08:00 - 09:00	Enzymologia 10 SKR- ćwiczenia audytoryjne,co 2 tyg (od pierwszego tygodnia zajęć)		Enzymologia 10 SKR- ćwiczenia audytoryjne,co 2 tyg (od drugiego tygodnia zajęć)		Metodologia badań Aula 103 CIW -co 2 tygodnie (6,5tygodnia)						5) Nutrigenomik 6 SKR (zajęcia w tym terminie będą trwały do 21		Statystyka stosowana AULA AGRO I				6) Technologia specjalizacyjna 1 WYKLAD (Analiza żywności) 219	7) Technologia specjalizacyjna 1 WYKLAD (Technologia żywności) 219				
09:00 - 10:00																	Język obcy (harmonogram zajęć- Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji ul. Głęboka 28)					
10:00 - 11:00	Enzymologia 321 SKR -co 2 tyg (od pierwszego tygodnia zajęć)	Enzymologia 322 SKR -co 2 tyg (od pierwszego tygodnia zajęć)	Enzymologia 321 SKR -co 2 tyg (od drugiego tygodnia zajęć)	Enzymologia 322 SKR -co 2 tyg (od drugiego tygodnia zajęć)			1) Technologia specjalizacyjna WYKLAD (Technologia gastronomiczna) 219		2) Nutrigenomik 6 SKR (zajęcia w tym terminie będą trwały do 21													
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																						
20:00 - 21:00																						

1) Technologia specjalizacyjna WYKLAD (Technologia gastronomiczna) 219 SKR, 2) Nutrigenomika 6 SKR (zajęcia w tym terminie będą trwały do 21 kwietnia), 3) Nutrigenomika 6 SKR (początek zajęć w tym terminie od 28 kwietnia), 4) Nutrigenomika 6 SKR (początek zajęć w tym terminie od 28 kwietnia), 5) Nutrigenomika 6 SKR (zajęcia w tym terminie będą trwały do 21 kwietnia), 6) Technologia specjalizacyjna 1 WYKLAD (Analiza żywności) 313 SKR, 7) Technologia specjalizacyjna 1 WYKLAD (Technologia mięsa) 219 SKR, 8) Technologia specjalizacyjna 1 WYKLAD (Bezpieczeństwo zdrowotne żywności) 219 SKR

grupy: 1 - 1 a Analiza żywności 2 - 1 b Technologia mięsa 3 - 2 a Gastronomia 4 - 2 b Bezpieczeństwo zdrowotne żywności
sale: