

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

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	Przedmiot/moduł do wyboru A- ćwiczenia, grupa 1 Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie- 8 SKR (informacja o podziale na grupy w dziekanacie)												1) Seminarium dyplomowe 2 (Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka) 118 SKR		Seminarium dyplomowe 2 (Analiza żywności) 313 SKR	Seminarium dyplomowe 2 (Technologia gastronomiczna) 118 SKR					
09:00 - 10:00						Moduł do wyboru A Wykład -grupy: Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie -od pierwszego tygodnia zajęć / Cukiernictwo od drugiego tygodnia zajęć / Wykłady, wymiennie co 2 tyg (informacja o podziale na grupy w dziekanacie) 10 SKR															
10:00 - 11:00	Przedmiot/moduł do wyboru A- ćwiczenia, grupa 1 Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie-8 SKR (informacja o podziale na grupy w dziekanacie)												działalność innowacyjna przedsiębiorstw A SKR								6) Przedmiot/moduł do wyboru 3 (Bezpieczeństwo żywności)
11:00 - 12:00					Przedmiot/moduł do wyboru A - CUKIERNICTWO- Pracownia Gastronomiczna SKR ćw lab+aud (co 2 tyg. Wymiennie -grupa 1 od pierwszego tygodnia zajęć a grupa 2 od drugiego tygodnia zajęć) - informacja o podziale na grupy w dziekanacie												Komunikacja społeczna A SKR -Wykład wymiennie co dwa tygodnie (od pierwszego tygodnia zajęć)/ Polityka żywnościowa A SKR -Wykład wymiennie co dwa tygodnie (od drugiego tygodnia zajęć)				
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)Seminarium dyplomowe 2 (Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka) 10 SKR, 2)Przedmiot/moduł do wyboru 3 (Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka) Wykład 6 SKR, 3)Przedmiot/moduł do wyboru 3 (Analiza żywności) Wykład 313 SKR, 4)Przedmiot/moduł do wyboru 3 (Technologia gastronomiczna) Wykład 118 SKR, 5)Seminarium dyplomowe 2 (Bezpieczeństwo zdrowotne żywności) 520 Agro I, 6)Przedmiot/moduł do wyboru 3 (Bezpieczeństwo zdrowotne żywności) Wykład 520 Agro I
grupy: 1 - gr 1a lab./semi. biotechnologia w żywn. 19/20I 2 - gr 1b lab./semi. bezpiecz. zdrow. żywn. 19/20I 3 - gr 2a lab./semi. analiza żywności 19/20I 4 - gr 2b lab./semi. żywn. pochodz. zwierzęcego/tech. gastronom. 19/20I