

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, **TZZ_NZB - ogólna, stac. IIS**
Rozkład zajęć w semestrze zimowym 2021/22, 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			Technologia tłuszczów specjalnych 312 SKR-9 tygodni,	jakość a technologia żywności 222 SKR-13,5 tyg	3) Technologia specjalizacyjna WYKŁAD: Analiza żywności 314 SKR	2) Technologia specjalizacyjna WYKŁAD: mięsa ćwiczenia 219 SKR	1) Technologia specjalizacyjna WYKŁAD: Technologia gastronomiczna 125 SKR													
09:00 - 10:00																				
10:00 - 11:00			jakość a technologia żywności 222 SKR-13,5 tyg	Technologia tłuszczów specjalnych 312 SKR-9 tygodni,																
11:00 - 12:00																				
12:00 - 13:00	Technologia tłuszczów specjalnych 312 SKR-9 tygodni,	jakość a technologia żywności 222 SKR-13,5 tyg																		
13:00 - 14:00					Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych A SKR															
14:00 - 15:00	jakość a technologia żywności 222 SKR-13,5 tyg	Technologia tłuszczów specjalnych 312 SKR-9 tygodni,																		
15:00 - 16:00					Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych A SKR															
16:00 - 17:00																				
17:00 - 18:00					Trendy w żywieniu człowieka A SKR															
18:00 - 19:00																				
19:00 - 20:00																				
20:00 - 21:00																				

1) Technologia specjalizacyjna WYKŁAD: Technologia gastronomiczna 125 SKR - Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii (10 tygodni), 2) Technologia specjalizacyjna WYKŁAD: Technologia mięsa ćwiczenia 219 SKR - Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego (10 tygodni), 3) Technologia specjalizacyjna WYKŁAD: Analiza żywności 314 SKR - Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności (10 tygodni), 4) Technologia specjalizacyjna WYKŁAD: Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 520 AGRO I - Katedra Chemii (10 tygodni), 5) Seminarium dyplomowe: Technologia mięsa ćwiczenia 219 SKR - Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, 6) Seminarium dyplomowe: Analiza żywności 314 SKR - Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności, 7) Moduł do wyboru: DOSKONALENIE SYSTEMÓW HACCP W PRZEMYSŁE (5 tyg) JAKOŚĆ W LABORATORIUM (5 tyg) ŻYWIENIE W CHOROBYCH UKŁADU KRĄŻENIA (5 tyg) Wykład aula A SKR, 8) ŻYWNOŚĆ FUNKCJONALNA (8 tygodni) MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (6,5 tygodnia) A SKR - Wykłady, terminy ustalają prowadzący

FUNKCJONALNA Wykład (8 tygodni)/MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (6,5 tygodnia) A SKR - Wykłady, terminy ustalają prowadzący, **9)ŻYWNOŚĆ FUNKCJONALNA** Wykład (8 tygodni)/MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (6,5 tygodnia) A SKR - Wykłady, terminy ustalają prowadzący, **10)JAKOŚĆ A TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI** (9 tygodni)/TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW SPECJALNYCH (6 tygodni) A SKR -- Wykłady, terminy ustalają prowadzący, **11)JAKOŚĆ A TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI** (9 tygodni)/TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW SPECJALNYCH (6 tygodni) A SKR -- Wykłady, terminy ustalają prowadzący, **12)Seminarium dyplomowe:Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 222 (6?)SKR- Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, **13)Seminarium dyplomowe: Technologia gastronomiczna 125 SKR - Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, **14)Technologia specjalizacyjna, ćwiczenia lab+audyt: Technologia gastronomiczna, Pracownia Gastronomiczna SKR - Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, **15)Technologia specjalizacyjna, ćwiczenia lab+audyt: Technologia mięsa ćwiczenia 222 SKR - Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, **16)Technologia specjalizacyjna, ćwiczenia lab+audyt : Analiza żywności 312 SKR - Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności**********

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