

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, **TZZ_NZB - ogólna, stac. IIS**

Rozkład zajęć w semestrze zimowym 2022/23, Rok II

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	Żywność funkcjonalna 321 SKR- co 2 tyg,		Żywność funkcjonalna 322 SKR- co 2 tyg,	Seminarium dyplomowe: Analiza żywności 313 SKR, Technologia mięsa 219 SKR, Technologia gastronomiczna 125 SKR, Technologia zbóż 118 SKR											
09:00 - 10:00				Technologia tłuszczów specjalnych 312 SKR-9 tygodni,	Technologia specjalizacyjna WYKŁAD (10 tygodni); Analiza żywności 313 SKR, Technologia mięsa 219 SKR, Technologia gastronomiczna 125 SKR, Technologia zbóż 118 SKR						Technologia specjalizacyjna, ćwiczenia lab+audyt : Analiza żywności -310 SKR, Technologia mięsa - 220 SKR, Technologia gastronomiczna -Pracownia Gastronomiczna SKR, Technologia zbóż (9.30-14.30 (7,5 tyg)) 119/2 SKR				
10:00 - 11:00													1) TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW SPECJALNYCH (4,5tyg)/MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (7,5 tyg) B SKR - Wykłady, terminy ustalają	2) TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW SPECJALNYCH (4,5tyg)/MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (7,5 tyg) B SKR - Wykłady, terminy ustalają	
11:00 - 12:00	jakość a technologia żywności 222 SKR- 13,5 tyg	Żywność funkcjonalna 322 SKR- co 2 tyg,	Technologia tłuszczów specjalnych 312 SKR-9 tygodni,				Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych B SKR- WYKŁAD			Technologia specjalizacyjna cd Technologia zbóż 119/2 SKR 9.30-14.30 (7,5 tyg)			3)Modół do wyboru: DOSKONALENIE SYSTEMÓW HACCP W PRZEMYŚLE (5 tyg) JAKOŚĆ W LABORATORIUM (5 tyg) ŻYWIENIE W		
12:00 - 13:00															
13:00 - 14:00	Technologia tłuszczów specjalnych 312 SKR-9 tygodni,	jakość a technologia żywności 222 SKR- 13,5 tyg	jakość a technologia żywności 222 SKR- 13,5 tyg				Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych B SKR- WYKŁAD						JAKOŚĆ A TECHNOLOGIA ŻYWNOSĆ (7,5 tyg)/ ŻYWNOSĆ FUNKCJONALNA Wykład (7,5 tyg) B SKR -- Wykłady, terminy ustalają prowadzący	JAKOŚĆ A TECHNOLOGIA ŻYWNOSĆ (7,5 tyg)/ ŻYWNOSĆ FUNKCJONALNA Wykład (7,5 tyg) B SKR -- Wykłady, terminy ustalają prowadzący	
14:00 - 15:00															
15:00 - 16:00		jakość a technologia żywności 222 SKR- 13,5 tyg					Trendy w żywieniu człowieka B SKR- WYKŁAD								
16:00 - 17:00															
17:00 - 18:00															
18:00 - 19:00															
19:00 - 20:00															
20:00 - 21:00															

1)TECNOLOGIA TŁUSZCZÓW SPECJALNYCH (4,5tyg)/MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (7,5 tyg) B SKR - Wykłady, terminy ustalają prowadzący, 2)TECNOLOGIA TŁUSZCZÓW SPECJALNYCH (4,5tyg)/MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (7,5 tyg) B SKR - Wykłady, terminy ustalają prowadzący, 3)Modół do wyboru: DOSKONALENIE SYSTEMÓW HACCP W PRZEMYŚLE (5 tyg) JAKOŚĆ W LABORATORIUM (5 tyg) ŻYWIENIE W CHOROBYCH UKŁADU KRĄŻENIA (5 tyg) Wykład aula B SKR

grupy: 1 - 1a Grupa laboratoryjna 2022/23 2 - 1b grupa laboratoryjna 2022/23 3 - 2a Grupa laboratoryjna 2022/23