

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 specjalizacyjna WYKŁAD- Technologia zbóż 118 SKR												
09:00 - 10:00																
10:00 - 11:00		Technologia tłuszczów specjalnych 312 SKR - 9 tygodni,		Technologia specjalizacyjna WYKŁAD (10 tygodni); Analiza żywności 313 SKR, Technologia mięsa 219 SKR, Technologia gastronomiczna 125 SKR, Seminarium Dyplomowe - Technologia zbóż 118 SKR						Technologia specjalizacyjna, ćwiczenia lab+audyt : Analiza żywności -310 SKR, Technologia mięsa - 220 SKR, Technologia gastronomiczna -Pracownia Gastronomiczna SKR, Technologia zbóż (8.30-14.30 (7,5 tyg)) 119/2 SKR						
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			Technologia specjalizacyjna cd Technologia zbóż 119/2 SKR 8.30-13.30 (7,5 tyg)			3))TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW SPECJALNYCH (4,5tyg)/MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (7,5 tyg) B SKR - Wykłady, terminy ustalają		4))TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW SPECJALNYCH (4,5tyg)/MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (7,5 tyg) B SKR - Wykłady, terminy ustalają	
12:00 - 13:00													5)Moduł do wyboru: DOSKONALENIE SYSTEMÓW HACCP W PRZEMYSŁE (5 tyg) JAKOŚĆ W LABORATORIUM (5 tyg) ŻYWIENIE W			
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						1) JAKOŚĆ A TECHNOLOGIA ŻYWNOSĆ (7,5 tyg) / ŻYWNOSĆ FUNKCJONALNA Wykład (7,5 tyg) B SKR - terminy ustalają prowadzący		2) JAKOŚĆ A TECHNOLOGIA ŻYWNOSĆ (7,5 tyg) / ŻYWNOSĆ FUNKCJONALNA Wykład (7,5 tyg) B SKR - 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									
16:00 - 17:00																
17:00 - 18:00																
18:00 - 19:00																
19:00 - 20:00																
20:00 - 21:00																

1) JAKOŚĆ A TECHNOLOGIA ŻYWNOSĆ (7,5 tyg) / ŻYWNOSĆ FUNKCJONALNA Wykład (7,5 tyg) B SKR - terminy ustalają prowadzący, 2) JAKOŚĆ A TECHNOLOGIA ŻYWNOSĆ (7,5 tyg) / ŻYWNOSĆ FUNKCJONALNA Wykład (7,5 tyg) B SKR - terminy ustalają prowadzący, 3) TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW SPECJALNYCH (4,5tyg)/MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (7,5 tyg) B SKR - Wykłady, terminy ustalają prowadzący, 4) TECHNOLOGIA TŁUSZCZÓW SPECJALNYCH (4,5tyg)/MIKROBIOM CZŁOWIEKA A DIETA (7,5 tyg) B SKR - Wykłady, terminy ustalają prowadzący, 5) Moduł do wyboru: DOSKONALENIE SYSTEMÓW HACCP W PRZEMYSŁE (5 tyg) JAKOŚĆ W LABORATORIUM (5 tyg) ŻYWIENIE W CHOROBYCH UKŁADU KRAŻENIA (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