

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, **DIET_NZB - ogólna, stac. IS**
Rozkład zajęć w semestrze letnim 2022/23, Rok III

07:00-08:00	Poniedziałek					Wtorek					Środa					Czwartek					Piątek				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
08:00 - 09:00	Dietoterapia A SKR					11) Higiena i bezpieczeństwo żywności 4		14) Towaroz produkt zwierzęc 136 ZOOT			Dietoterapia 8 SKR							22) Przedmiot do wyboru 10: Ziola i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 503			Seminarium dyplomowe 2 1- Instytut Ocen Jakości i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych 103 AGRO II; 2-Institut Żywnienia Związków i Bromatologii sala 302 AGRO II, 3- Katedra Chemii 520 AGRO I				
09:00 - 10:00																									
10:00 - 11:00	Higiena i bezpieczeństwo żywności (wymiennie - od pierwszego tygodnia zajęć) / Interwencja żywieniowa (wymienne -od drugiego tygodnia zajęć) WYKŁAD A SKR					6) Towaroz produkt roślinny 202 SKROM	10) Higiena i bezpieczeństwo żywności 4		13) Towaroz produkt zwierzęc 136 ZOOT			Dietoterapia 8 SKR				21) Przedmiot do wyboru 10: Ziola i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 503		19) Współczesne trendy w żywieniu człowieka 8 SKR (co 2 tygodnie, wymienne -			Ziola i przyprawy w dietetyce / Normalizacja, Standaryzacja i certyfikacja żywności -co 2 tyg WYKŁAD wymienne (terminy ustalają prowadzący) 101 AGRO II				
11:00 - 12:00																									
12:00 - 13:00	Współczesne trendy w żywieniu człowieka (wymienne - od pierwszego tygodnia zajęć) / Towaroznawstwo produktów roślinnych (wymienne -od drugiego tygodnia zajęć) WYKŁAD A SKR					5) Towaroz produkt roślinny 202 SKROM	9) Higiena i bezpieczeństwo żywności 4		12) Towaroz produkt zwierzęc 136 ZOOT						Dietoterapia 8 SKR	25) Współczesne trendy w żywieniu człowieka 8 SKR (co 2 tygodnie, wymienne -				20) Przedmiot do wyboru 10: Ziola i	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych 101AGRO II-7,5 tyg (terminy ustala prowadzący)				
13:00 - 14:00								4) Towaroz produkt roślinny 202 SKROM	8) Higiena i bezpieczeństwo żywności 4						Dietoterapia 8 SKR										
14:00 - 15:00	1) Seminarium dyplomowe 2 ; 1-Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka s 6 SKR; 2-Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii 125 SKR; 3- Katedra Technologii Żywności Pochodzenia										18) Towaroz produkt zwierzęc 136 ZOOT									24) Współcz trendy w żywieniu człowiek					
15:00 - 16:00						3) Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 103 AGRO II (co 2 tygodnie,			16) Towaroz produkt roślinny 202 SKROM	7) Higiena i bezpieczeństwo żywności 4		Dietoterapia 8 SKR													
16:00 - 17:00												17) Towaroz produkt zwierzęc 136 ZOOT									23) Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności				
17:00 - 18:00								2) Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 103 AGRO II (co 2 tygodnie,		15) Towaroz produkt zwierzęc 136 ZOOT															
18:00 - 19:00																									
19:00 - 20:00																									
20:00 - 21:00																									

1)Seminarium dyplomowe 2 ; 1-Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka s 6 SKR; 2-Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii 125 SKR; 3- Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego 226 SKR; 2)Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 103 AGRO II (co 2 tygodnie, wymienne - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), 3)Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 103 AGRO II (co 2 tygodnie, wymienne - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), 4)Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKROMNA 8, 5)Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKROMNA 8, 6)Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKROMNA 8, 7)Higiena i bezpieczeństwo żywności 4 póltechnika SKR, 8)Higiena i bezpieczeństwo żywności 4 póltechnika SKR, 9)Higiena i bezpieczeństwo

żywności 4 póltechnika SKR, **10)**Higiena i bezpieczeństwo żywności 4 póltechnika SKR, **11)**Higiena i bezpieczeństwo żywności 4 póltechnika SKR, **12)**Towaroznawstwo produktów zwierzęcych 136 ZOOT, **13)**Towaroznawstwo produktów zwierzęcych 136 ZOOT, **14)**Towaroznawstwo produktów zwierzęcych 136 ZOOT, **15)**Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKROMNA 8, **16)**Towaroznawstwo produktów roślinnych 202 SKROMNA 8, **17)**Towaroznawstwo produktów zwierzęcych 136 ZOOT, **18)**Towaroznawstwo produktów zwierzęcych 136 ZOOT, **19)**Współczesne trendy w żywieniu człowieka 8 SKR (co 2 tygodnie, wymiennie - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), **20)**Przedmiot do wyboru 10: Zioła i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 503 ZOOT -co 2 tygodnie, **21)**Przedmiot do wyboru 10: Zioła i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 503 ZOOT (co 2 tygodnie, wymiennie - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), **22)**Przedmiot do wyboru 10: Zioła i przyprawy w dietetyce/Kwiaty jadalne 503 ZOOT (co 2 tygodnie, wymiennie - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), **23)**Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 502 AGRO I - co 2 tygodnie, **24)**Współczesne trendy w żywieniu człowieka 8 SKR - co 2 tygodnie, **25)**Współczesne trendy w żywieniu człowieka 8 SKR (co 2 tygodnie, wymiennie - grupa "a" OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ grupa "b" OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ)

grupy: **1** - 1 a lab. **2** - 1 b lab. **3** - 2 a lab. **4** - 2 b lab. **5** - 3 a lab.

sale: