

STUDIA STACJONARNE I STOPNIA - WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOCICI Rok akadem. 2011/2012

ROZKŁAD ZAJĘĆ obowiązujący w semestrze VI letni ROK III specjalność: Technologia żywności

Godzina od-do	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	OBJAŚNIENIA
7 - 8						<p>E IX: TG - Podstawy technologii gastronomicznej - ćwiczenia sala 1.105 Katedry Żywności Człowieka ul. Balicka 122 ćwiczenia naprzemiennie, zaczynają grupy 1, 3, 5, 7,</p> <p>E IV: PM - Przetwórstwo mięsa - ćwiczenia sala 0.108 Katedry Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych ul. Balicka 122, ćwiczenia naprzemiennie, zaczynają grupy 1, 3, 5, 7, (każda grupa 6 tyg.)</p> <p>G - Gospodarka energetyczna wodna i ściekowa - ćwiczenia sala 1.137 Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej ul. Balicka 122</p> <p>IP - Inżynieria procesowa - ćwiczenia sala 0.142 Katedry Inżynierii i Aparatury Przemysłu Spożywczego, ul. Balicka 122 (grupy łączone);</p> <p>E II: TPŻ - Technologia przetwórstwa zbóż - ćwiczenia sala 0.77 Katedry Technologii Węglowodanów ul. Balicka 122, ćwiczenia naprzemiennie, zaczynają grupy 1, 3, 5, 7, (każda grupa 5 tyg.)</p> <p>P - Projektowanie technologiczne - ćwiczenia sala 1.41 oraz gr. 4 sala 0.51 Katedry Surowców i Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego ul. Balicka 122,</p> <p>PEiA - Podstawy elektroniki i automatyk - ćwiczenia sala własna Katedry Energetyki Rolniczej ul. Balicka 116 B</p> <p>Sale wykładowe 1 i 2 - znajdują się w budynku Wydziału Technologii Żywności ul. Balicka 122</p>
8 - 9	Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa sala nr 1				Elektyw II: Technologia przetwórstwa zbóż sala nr 1	
9 - 10		G 4				
10 - 11	Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej sala nr 1					
11 - 12	Projektowanie technologiczne (od lutego przez 5 tyg.) sala nr 1	G 3				
12 - 13						
13 - 14						
14 - 15						
15 - 16						
16 - 17						
17 - 18						
18 - 19						
19 - 20						
20 - 21						