

ROZKŁAD ZAJĘĆ obowiązujący w semestrze I letnim ROK I specjalność: Żywnienie człowieka z dietetyką

| Godzina od-do | PONIEDZIAŁEK | | | WTOREK | | | ŚRODA | | | CZWARTEK | | | PIĄTEK | | | | |
|---------------|--|--------------|----------------|----------------|---|---|--|---|---|----------|---|---|--------|---|---|--|--|
| | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | | |
| 7 - 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 - 9 | | TS I w | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 - 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 - 11 | | | | TS I ćw. | | | | | | | | | | | | | |
| 11 - 12 | | | TS I ćw. | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 - 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 - 14 | | | | | | | Elektyw kierunkowy III (od 13.03.19 r. przez 10 tyg.) sala nr 1 | | | | | | | | | | |
| 14 - 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 - 16 | Język obcy Dworek Janczewskiego Al. 29-go Listopada 52 (zajęcia od 11.03.2019 r.) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 - 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 - 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 - 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 - 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 - 21 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

z upoważnienia Dyrektora
Przedziału ds. Kształcenia i
Prof. dr inż. Jacek Dymagala

OBJAŚNIENIA: ŻCZzD. I rok, I sem.

1. Technologia gastronomiczna

TS I w – Technologia specjalizacyjna I: Higiena produkcji potraw dietetycznych – przez 10 tyg. sala 0.111

TS I ćw. – Technologia specjalizacyjna : Higiena produkcji potraw dietetycznych – przez 10 tyg. sala 0.111

TS II w – Technologia specjalizacyjna II: Żywnienie w agroturystyce – przez 10 tyg. sala 1.124 Katedra Biotechnologii Żywności

TS II ćw. – Technologia specjalizacyjna II: – Żywnienie w agroturystyce przez 12 tyg. sala 0.111

S – Seminarium specjalizacyjne I – przez 10 tyg. sala 0.111

MBE – Metody badań eksperymentalnych – przez 10 tyg. sala wł.

StS: Statystyka stosowana ćw. – od marca przez 5 tyg. sala 0.116 KLiAPS

IS: Informatyka stosowana ćw. (po ćw. ze statystyki) – przez 5 tyg. sala 0.144 KLiAPS

E: Wybrane zagadnienia z enzymologii ćw. – (od 28.05.19 r. przez 3 tyg.) sala 1.134 KBŻ)

2. Dietetyka

TS I w – Technologia specjalizacyjna I: Dietetyka II – przez 10 tyg. sala 1.105

TS I ćw. – Technologia specjalizacyjna I: Dietetyka II – przez 10 tyg. sala 1.101

TS II w – Technologia specjalizacyjna II: Żywnienie specjalnego przeznaczenia – przez 10 tyg. sala 1.87

TS II ćw. – Technologia specjalizacyjna II: Żywnienie specjalnego przeznaczenia – przez 10 tyg. sala 1.102

S – Seminarium specjalizacyjne I – przez 10 tyg. sala 1.87

MBE – Metody badań eksperymentalnych – przez 10 tyg. sala wł.

StS: Statystyka stosowana ćw. – od marca przez 5 tyg. sala 0.116 KLiAPS

IS: Informatyka stosowana ćw. (po ćw. ze statystyki) – przez 5 tyg. sala 0.144 KLiAPS

E: Wybrane zagadnienia z enzymologii ćw. – (od 28.05.19 r. przez 3 tyg.) sala 1.134 KBŻ)

3. Higiena i toksykologia żywności

TS I w – Technologia specjalizacyjna I: Bromatologia – przez 10 tyg. sala 1.87

TS I ćw. – Technologia specjalizacyjna I: Bromatologia – przez 10 tyg. sala 1.101

TS II w – Technologia specjalizacyjna II: Toksykologia II – przez 10 tyg. sala 1.104

TS II ćw. – Technologia specjalizacyjna II: Toksykologia II – przez 10 tyg. sala 1.102

S – Seminarium specjalizacyjne I – przez 10 tyg. sala 1.104

MBE – Metody badań eksperymentalnych – przez 10 tyg. sala wł.

StS: Statystyka stosowana ćw. – od marca przez 5 tyg. sala 0.116 KLiAPS

IS: Informatyka stosowana ćw. (po ćw. ze statystyki) – przez 5 tyg. sala 0.144 KLiAPS

E: Wybrane zagadnienia z enzymologii ćw. – (od 28.05.19 r. przez 3 tyg.) sala 1.136 KBŻ)