

STUDIA STACJONARNE I STOPNIA - WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI Rok akadem. 2018/2019

ROZKŁAD ZAJĘĆ obowiązujący w semestrze VI letnim ROK III specjalność: Bioinżynieria i bioprocesy

Godzina od-do	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	OBJAŚNIENIA
7 - 8						
8 - 9	E VI: Podstawy technologii gastronomicznej sala nr 0.111 (od lutego przez 8 tyg.)		E 10 gr. 1	E 4: gr. 1	E: IV sala 0.135 gr. 1	Inżynieria bioreaktorowa sala 0.142 wykład (od lutego przez 8 tyg.)
9 - 10						E 10 - Toksykologia żywności - sala 1.102 gr. 1, Katedry Żywnienia Człowieka, ul. Balicka 122, (ćwiczenia od 1 tyg. sem. przez 5 tyg.)
10 - 11	E 10: Toksykologia żywności sala 1.104	E 2 gr. 1	Enzymologia - wykład (x 8 tyg.) sala 1.124 war. II r.			E 4: Inżynieria genetyczna - ćwiczenia odbywają się w sali 113, Budynek Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Al. 29 Listopada 54 (ćwiczenia od lutego przez 3 tyg.)
11 - 12						Sala nr 131 - Budynek Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Al. 29 Listopada 54 (wykład)
12 - 13	E 2: Biotechnologia ochrony środowiska sala 1.104		Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności sala 1.41 (od lutego przez 8 tyg.)			E 2 - Biotechnologia ochrony środowiska - ćwiczenia sala 1.137 (od 9 tyg. przez 5 tyg.) Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej ul. Balicka 122
13 - 14	Ochrona własności intelektualnej sala 1.104 (od lutego przez 8 tyg.)		E IV: Technologia koncentratów spożywczych i przechowalnictwo żywności sala nr 0.129 (od lutego przez 8 tyg.)	E II gr. 1		E III: Procesy fermentacji i biosyntezy - ćwiczenia sala 1.137 Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej ul. Balicka 122 (ćwiczenia naprzemiennie rozpoczyna grupa 1)
14 - 15						IB - Inżynieria bioreaktorowa - ćwiczenia sala 0.141, Katedry Inżynierii i Aparatury Przemysłu Spożywczego, ul. Balicka 122
15 - 16						ćwiczenia od 7 tyg. sem. przez 6 tyg.
16 - 17	IB gr. 1	SZBiJŻ III BiB gr. 1		E 4: Inżynieria genetyczna sala 131 WBiO	E III: Procesy fermentacji i biosyntezy sala 1.137 gr. 1	E II - Biotechnologia w przetwórstwie surowców zwierzęcych - ćwiczenia sala 0.105 (od lutego przez 5 tyg.) Katedry Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych ul. Balicka 122,
17 - 18			E III: Procesy fermentacji i biosyntezy (od lutego przez 8 tyg.) sala nr 1.7			E IV: Technologia koncentratów spożywczych i przechowalnictwo żywności - ćwiczenia: sala 0.135 Katedry Chłodnictwa Koncentratów Spożywczych, ul. Balicka 122,
18 - 19						(ćwiczenia od 12. tyg. sem. przez 3 tyg.)
19 - 20						SZBiJŻ - Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności - ćwiczenia sala 1.41 (od lutego przez 5 tyg.) Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów ul. Balicka 122
20 - 21						Sala 1.104 - Katedry Żywnienia Człowieka ul. Balicka 122
						Sala 0.142 - Katedry Inżynierii i Aparatury Przemysłu Spożywczego ul. Balicka 122
						Sala 0.111 - Katedry Technologii Gastronomicznej i Konsumpcji ul. Balicka 122
						Sala 0.91 - Katedry Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych ul. Balicka 122,
						Sala 1.41 - Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów ul. Balicka 122
						Sala 0.129 - Katedry Chłodnictwa Koncentratów Spożywczych, ul. Balicka 122,
						1.7 - Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej ul. Balicka 122