

ROZKŁAD ZAJĘĆ obowiązujący w semestrze IV letnim ROK II kierunek: Browarnictwo i słodownictwo

Godzina od-do	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	OBJAŚNIENIA	
7 - 8	Język obcy Dworek Janczewskiego Al. 29-go Listopada 52					OTŻ – Ogólna technologia żywności – ćwiczenia: sala własna 0.136 Katedry Chłodnictwa i Koncentratów Spożywczych, ul. Balicka 122 AiOJŻ - Analiza i ocena jakości żywności – ćwiczenia: sala 1.73 Katedry Analizy i Oceny Jakości Żywności, ul. Balicka 122; Elektyw 7: Style piwne – ćwiczenia: sala 1.40 Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej, ul. Balicka 122 Elektyw 3: Mikrobiologia browarnicza – ćwiczenia: sala 1.138 Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej, ul. Balicka 122 Elektyw VIII: Podstawy produkcji wina – ćwiczenia: sala 1.140 Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej, ul. Balicka 122 Moduł kierunkowy 4: Fermentacja i dojrzwanie piwa – ćwiczenia: sala 1.140 Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej, ul. Balicka 122 Elektyw 4: Właściwości zastosowania skrobi – ćwiczenia: sala 0.77 Katedry Technologii Węglowodanów, ul. Balicka 122 Elektyw III: Podstawy przetwórstwa owoców, warzyw i grzybów – ćwiczenia: sala 0.52 Katedry Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów, ul. Balicka 122 Elektyw 6: Aspekty zdrowotne piwa – ćwiczenia: sala 1.101 Katedry Żywnienia Człowieka, ul. Balicka 122 Ergonomia i bezpieczeństwo pracy - wykład, sala 123 WIPiE ul. Balicka 116 B Sala 1.41 - Katedra Technologii Owoców, Warzyw, ul. Balicka 122 Sala 0.129 - Katedry Chłodnictwa i Koncentratów Spożywczych, ul. Balicka 122 Sala 1.7 - Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej, ul. Balicka 122	
8 - 9					Ergonomia i bezpieczeństwo pracy (od lutego przez 10 tyg.)		
9 - 10				OTŻ sala 0.136 Br II r. gr. 1 (od 2 tyg. sem przez 10 tyg.)			
10 - 11			MK 4 : Fermentacja i dojrzwanie piwa (od 1 tyg. sem przez 3 tyg.) (od godz. 10:15 do 12:45) E 6: Aspekty zdrowotne piwa (od 5 tyg. sem przez 8 tyg.) (od godz. 10:45 do 12:45) gr. 1 sala nr 1.7				Analiza i ocena jakości żywności (od 1 tyg. sem przez 10 tyg.) sala 1.7
11 - 12					E III: Podstawy przetwórstwa owoców, warzyw i grzybów (od 1 tyg. sem przez 5 tyg.) sala nr 1.41		
12 - 13							Ogólna technologia żywności (od 1 tyg. sem. przez 10 tyg.) sala 0.129
13 - 14			MK 4 : Fermentacja i dojrzwanie piwa (od 1 tyg. sem przez 4 tyg.) / Elektyw 7: Style piwne (od 6 tyg. przez 4 tyg.) / Elektyw VIII: Podstawy produkcji wina (od 10 tyg.) przez 4 tyg.) gr. 1 sala 1.140	Elektyw 4: Właściwości zastosowania skrobi (od 1 tyg. przez 3 tyg.) sala 0.77 gr. 1			
14 - 15					AiOJŻ gr. 1 sala 1.73 (od 2 tyg. sem. przez 6 tyg.)		
15 - 16		E 4: Właściwości zastosowania skrobi (od 1 tyg. sem przez 5 tyg.) sala nr 1.7					
16 - 17							
17 - 18	E 3: Mikrobiologia browarnicza (od 2 tyg. sem przez 3 tyg.) E 7: Style piwne (od 5 tyg. sem przez 3 tyg.) E VIII: Podstawy produkcji wina (od 8 tyg. sem. przez 3 tyg.) sala nr 1.7	Elektyw 6: Aspekty zdrowotne piwa (od 5 tyg. przez 2 tyg.) sala 1.101 gr. 1	E III: Podstawy przetwórstwa owoców, warzyw i grzybów (od 1 tyg. sem przez 3 tyg.) sala nr 0.52 gr.1				
18 - 19				Elektyw 3: Mikrobiologia browarnicza gr. 1 sala 1.138			
19 - 20							
20 - 21							

Chłodź