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

ROZKŁAD ZAJĘĆ obowiązujący w semestrze IV letnim ROK II specjalność: Technologia żywności

Godzina od-do	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
7 - 8	Język obcy Dworek Janczewskiego Al. 29-go Listopada 52				
8 - 9		PEiA 1	AiOJŻ 9		MŻ 9
9 - 10		G 4			
10 - 11		PEiA 2 G 5 MŻ 6 AiOJŻ 7 OTŻ 9		Ogólna technologia żywności sala nr 1	
11 - 12					MŻ 3
12 - 13		OTŻ 3 OTŻ 4 AiOJŻ 6 MŻ 7 PEiA 9	OTŻ 1 OTŻ 2 AiOJŻ 3	Analiza i ocena jakości żywności sala nr 1	
13 - 14		PEiA 8	PEiA 7 G 8	E 2: Warunki sani.-higie. prod. żyw. (od 1 tyg. przez 8 tyg. sem.) sala nr 2	
14 - 15	MŻ 1 AiOJŻ 2 G 3 PEiA 5 OTŻ 7 OTŻ 8	MŻ 2 AiOJŻ 5	G 2 PEiA 3 AiOJŻ 4 OTŻ 5 OTŻ 6 MŻ 8	Podstawy elektroniki i automatyki (od lutego przez 5 tyg.) sala nr 1	AiOJŻ 10 wa r.
15 - 16		G 9			
16 - 17	PEiA 4 G 6	Mikrobiologa żywności sala nr 2			MŻ wa r. 10
17 - 18					
18 - 19	MŻ 5 PEiA 6 G 7 AiOJŻ 8	G 1	AiOJŻ 1 MŻ 4	Gospodarka energetyczna wodna i ściekowa sala nr 2	
19 - 20					
20 - 21					

OTŻ – Ogólna technologia żywności – ćwiczenia: sala własna 0.135 i 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;

MBŻ - Mikrobiologia żywności – ćwiczenia: sala 1.138 gr. Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej, ul. Balicka 122

G - Gospodarka energetyczna wodna i ściekowa – ćwiczenia sala 1.137 Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej ul. Balicka 122

PEiA - Podstawy elektroniki i automatyki - ćwiczenia sala własna Katedry Energetyki Rolniczej ul. Balicka 116 B

Sale wykładowe 1 i 2 - znajdują się w budynku Wydziału Technologii Żywności ul. Balicka 122

z upoważnienia Dziekana
Prodziekan ds. Studenckich i Studenckich
prof. dr hab. inż. Jacek Domagała
(3)