

Liczba grup 7

audytor 5

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
laborator j. obcych

Rok I

Semestr letni 2018/2019

Dzień	8.00-9.00	9.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00	18.00-19.00	19.00-20.00	grupy	
Poniedziałek							Ekologia i ochrona środowiska s. 1098		Anatomia s. 1109				1	
			W-d Mikrobiologia ogólna i żywności		W-d Biochemia ogólna i żywności		Anatomia s. 1109		Ekologia i ochrona środowiska s. 1098		18,30-20 Język obcy		2	
				aula 4		aula 4							3	
									Ekologia i ochrona środowiska s. 1116				4	
								Ekologia i ochrona środowiska s. 1116					5	
													6	
													7	
Wtorek													1	
													2	
	Podstawy technologii gastronomicznej		Ekologia i ochrona środowiska		Anatomia człowieka		Anatomia s. 1109		Ekologia i ochrona środowiska s. 1116		Zasaoby informatyczne w ocenie żywności s. 2072			3
		aula 4		aula 4	aula 4			Zasaoby informatyczne w ocenie żywności s. 2072					4	
								Podstawy technologii gastronomicznej s. 71					5	
							Ekologia i ochrona środowiska s. 1116						6	
													7	
Środa							Biofizyka gr 1	Zasaoby informatyczne w ocenie żywności s. 2072					1	
													2	
	Mikrobiologia ogólna i żywności s. 76			Prawne aspekty rynku żywnościowego		W-d Biofizyka			Biofizyka gr 2			18,30-20 Język obcy	3	
	Zasaoby informatyczne w ocenie żywności s. 2072				aula 4	budynek 34 aula III							4	
							Anatomia s. 1109		Ekologia i ochrona środowiska s. 1116				5	
							Mikrobiologia ogólna i żywności s. 76						6	
								Anatomia s. 1109					7	
Czwartek	Mikrobiologia ogólna i żywności s. 76												1	
				Mikrobiologia ogólna i żywności s. 76			Podstawy technologii gastronomicznej s. 71						2	
													3	
	Podstawy technologii gastronomicznej s. 71			Anatomia s. 1109			Biofizyka gr 3						4	
				Podstawy technologii gastronomicznej s. 71									5	
						Anatomia s. 1109		Biofizyka gr 4					6	
						Zasaoby informatyczne w ocenie żywności s. 2072							7	
Piątek	Podstawy technologii gastronomicznej s. 71			ćw. Biochemia ogólna i żywności bl 37 Kat Biochemii									1	
	Zasaoby informatyczne w ocenie żywności s. 2072			ćw. Biochemia ogólna i żywności bl 37 Kat Biochemii									2	
	ćw. Biochemia ogólna i żywności bl 37 Kat Biochemii			Podstawy technologii gastronomicznej s. 71									3	
	ćw. Biochemia ogólna i żywności bl 37 Kat Biochemii			Mikrobiologia ogólna i żywności s. 76									4	
	ćw. Biochemia ogólna i żywności bl 37 Kat Biochemii						Mikrobiologia ogólna i żywności s. 76						5	
	ćw. Biochemia ogólna i żywności bl 37 Kat Biochemii			Zasaoby informatyczne w ocenie żywności s. 2072									6	
	Mikrobiologia ogólna i żywności s. 76			ćw. Biochemia ogólna i żywności bl 37 Kat Biochemii									7	

Ekologia i ochrona środowiska zajęcia rozpoczynają się od 15 kwietnia
Biofizyka ćwiczenia w 4 grupach kolor szary