

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka – studia niestacjonarne I stopnia

Rozkład zajęć w semestrze letnim 2011/2012

ROK III

Godzina od - do	Piątek				Sobota				Niedziela				Terminy zjazdów
	1a	1b	2a	2b	1a	1b	2a	2b	1a	1b	2a	2b	
7 - 8													
8 - 9	TECHNOLOGIA ROŚLIN PRZEMYSŁOWYCH I ZIELARSKICH WYKŁAD s. 2 AGRO II				Biotechnologia żywności ćw. aud + lab. s. 234 Skr	Prod. mlecz. ćw. aud. + lab. s.223 Skr			Podstawy żywienia człowieka ćw. aud + lab. s. 202 Skr			TRPiZ Ćw. s. 331 Agro II	
9 - 10													
10 - 11	PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA WYKŁAD AULA A Skromna				Prod. mlecz. ćw. aud. + lab. s.223 Skr	Biotechnologia żywności ćw. aud + lab. s. 234 Skr	Podstawy żywienia człowieka ćw. aud + lab. s. 202 Skr			TRPiZ Ćw. s. 331 Agro II		Tech. mięsa ćw. lab s.220 Skr	Tech. mleka ćw. lab. s.223 Skr
11 - 12													
12 - 13													
13 - 14	BIOTECHNOLOGIA ŻYWNOCI WYKŁAD AULA A Skromna				Prod. Mięsne ćw. lab. s.220 Skr	Podstawy żywienia człowieka ćw. aud + lab. s. 202 Skr			Biotechnologia żywności ćw. aud + lab. s. 234 Skr			Tech. mięsa ćw. aud. s.220 Skr	Tech. Mleka ćw. aud. s.223 Skr
14 - 15													
15 - 16	PRODUKTY MIĘSNE WYKŁAD AULA A Skr	TECH. MLEKA WYKŁAD s. 10 Skr		Podstawy żywienia człowieka ćw. aud + lab. s. 202 Skr	Prod. Mięsne ćw. lab. s.220 Skr	Biotechnologia żywności ćw. aud + lab. s. 234 Skr					Tech. mleka ćw. lab. s.223 Skr	Tech. mięsa ćw. lab s.220 Skr	
16 - 17													
17 - 18	PRODUKTY MLECZARSKIE WYKŁAD s. AULA A Skr	TECH MIĘSA WYKŁAD s. 10 Skr									Tech. mleka ćw. aud. s.223 Skr	Tech. mięsa ćw. aud. s.220 Skr	
18 - 19													
19 - 20					Język obcy AULA A, B, 8 Skromna								
20 - 21													

Grupy: 1a, 1b – blok roślinny; 2a, 2b – blok zwierzęcy