

Grupa Rozkład - Menedżer żywności, st.1, sem.3, grupa 1A

	08:15	09:15	10:15	11:15	12:15	13:15	14:15	15:15	16:15	17:15	18:15	19:15
poniedziałek	laboratorium, Tyg 2-5 Analiza sensoryczna produkt· w spoŹywczych; S-40	laboratorium (przedmiot obieralny), Tyg 9-15 Mikrobiota czŹowieka i jej funkcje; A4.224	lektorat, Tyg 1-15 JŹzyk obcy moduŹ2		wykŹad, Tyg 1-7 Analiza sensoryczna produkt· w spoŹywczych; S-40	wykŹad, Tyg 1-7 Technologie informatyczne 2; S-2	wykŹad, Tyg 1-7 Technologie informatyczne 2; S-2	wykŹad (przedmiot obieralny), Tyg 1-5 Naturalne barwniki w ŹywnoŹci; S-3				
		laboratorium (przedmiot obieralny), Tydz 8 Mikrobiota czŹowieka i jej funkcje; A4.224			wykŹad, Tydz 8 Analiza sensoryczna produkt· w spoŹywczych; S-40	Źwiczenia, Tydz 8 ZarŹdzanie markŹ; S-10	wykŹad, Tydz 8 Technologie informatyczne 2; S-2	Źwiczenia (przedmiot obieralny), Tyg 9-15 Programy pomocowe dla branŹy gastronomicznej; S-2				
					Źwiczenia, Tyg 9-15 ZarŹdzanie markŹ; S-10		Źwiczenia (przedmiot obieralny), Tydz 8 Programy pomocowe dla branŹy gastronomicznej; S-2					
wtorek	laboratorium, Tyg 1-4 Analiza sensoryczna produkt· w spoŹywczych; S-40		Źwiczenia, Tyg 5-6 ZarŹdzanie informacjŹ naukowŹ; BG				wykŹad, Tyg 1-5 Alergie i nietolerancje pokarmowe; S-13	laboratorium, Tyg 1-15 Technologie informatyczne 2; S-6a; S-6b				
			laboratorium, Tyg 9-11 Analiza sensoryczna produkt· w spoŹywczych; A2.526; A2.547									
					Źwiczenia, Tyg 1-5 ZarŹdzanie sytuacjami konfliktowymi i kryzysowymi; S-5							

Grupa Rozkład - Menedżer żywności, st.1, sem.3, grupa 1A

	08:15	09:15	10:15	11:15	12:15	13:15	14:15	15:15	16:15	17:15	18:15	19:15
Tróda	w-f, Tyg 1-15 Wychowanie fizyczne		wykład, Tyg 1-5 Polska żywność tradycyjna i regionalna; S-2		godzina rezerwowa, Tyg 1-15	wykład (przedmiot obieralny), Tyg 1-5 Budowanie marki pracodawcy; S-2		laboratorium, Tydz 8 Trwałość przechowalnicza żywności; A2.28				
			wykład, Tyg 6-10 Kulinarne aspekty wielokulturowości; S-2			laboratorium, Tyg 9-15 Trwałość przechowalnicza żywności; A2.28						
czwartek	wykład, Tyg 1-7 Trwałość przechowalnicza żywności; S-2			ćwiczenia, Tyg 1-5 Komunikacja marketingowa; S-1		wykład, Tyg 1-7 Zarządzanie jakością; S-10		wykład (przedmiot obieralny), Tyg 1-5 Mikrobiota człowieka i jej funkcje; S-12			inne, Tyg 1-15 Język obcy moduł 2	
	wykład, Tydz 8 Trwałość przechowal nicza żywności; S-2			laboratorium, Tyg 9-11 Analiza sensoryczna produkt. w spożywczych; A2.526; A2.547		wykład, Tydz 8 Zarządzanie jakością; S-10						
piątek	wykład, Tyg 1-7 Zarządzanie bezpieczeństwem i higiena pracy; S-2		projekt (przedmiot obieralny), Tyg 1-7 Budowanie marki pracodawcy; S-13		projekt, Tyg 1-5 Alergie i nietolerancje pokarmowe; S-13		projekt, Tyg 1-7 Podstawy analizy cyklu życia; S-14					
	wykład, Tydz 8 Zarządzanie bezpieczeństwem i higiena pracy; S-2	projekt (przedmiot obieralny), Tydz 8 Budowanie marki pracodawcy ; S-13	projekt (przedmiot obieralny), Tydz 8 Budowanie marki pracodawcy ; S-13		wykład, Tyg 11-15 Ochrona własności intelektualnej; S-2		projekt, Tydz 8 Podstawy analizy cyklu życia; S-14					
							projekt, Tyg 9-15 Wizualne kształtowanie przestrzeni; S-13					

Grupa Rozkład - Menedżer Źywności, st.1, sem.3, grupa 1A

	08:15	09:15	10:15	11:15	12:15	13:15	14:15	15:15	16:15	17:15	18:15	19:15
piątek	projekt (przedmiot obieralny), Tyg 9-15 Budowanie marki pracodawcy; S-13		wykład, Tyg 11-15 NiepoŹądane składniki Źywności; A2.535					projekt, Tydz 8 Wizualne kształtowanie przestrzeni; S-13				