

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

	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			lektorat, Tyg 1-15 Język obcy moduł 2		wykład, Tyg 1-7 Analiza sensoryczna produkt· w spożywczych; S-40	wykład, Tyg 1-7 Technologie informatyczne 2; S-2	wykład, Tyg 1-7 Technologie informatyczne 2; S-2	wykład (przedmiot obieralny), Tyg 1-5 Naturalne barwniki w żywności; S-3				
					wykład, Tydz 8 Analiza sensoryczna produkt· w spożywczych; S-40	Ćwiczenia, Tydz 8 Zarządzanie marką; S-10	wykład, Tydz 8 Technologie informatyczne 2; S-2	Ćwiczenia (przedmiot obieralny), Tyg 9-15 Programy pomocowe dla branży gastronomicznej; S-2				
					Ćwiczenia, Tyg 9-15 Zarządzanie marką; S-10		Ćwiczenia (przedmiot obieralny), Tydz 8 Programy pomocowe dla branży gastronomicznej; S-2					
wtorek	projekt, Tyg 1-7 Podstawy analizy cyklu życia; S-14		laboratorium, Tyg 1-4 Analiza sensoryczna produkt· w spożywczych; S-40		Ćwiczenia, Tyg 1-5 Zarządzanie sytuacjami konfliktowymi i kryzysowymi; S-5		wykład, Tyg 1-5 Alergie i nietolerancje pokarmowe; S-13		laboratorium, Tyg 1-15 Technologie informatyczne 2; S-6a; S-6b			
	projekt, Tydz 8 Podstawy analizy cyklu życia; S-14		Ćwiczenia, Tyg 5-6 Zarządzanie informacjami naukowymi; BG			laboratorium, Tyg 9-11 Analiza sensoryczna produkt· w spożywczych; A2.526; A2.547						

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

	08:15	09:15	10:15	11:15	12:15	13:15	14:15	15:15	16:15	17:15	18:15	19:15
wtorek	laboratorium (przedmiot obieralny), Tyg 9-15 Mikrobiota człowieka i jej funkcje; A4.224											
		laboratorium (przedmiot obieralny), Tydz 8 Mikrobiota człowieka i jej funkcje; A4.224										
środa	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						
			wykład, Tyg 6-10 Kulinarne aspekty wielokulturowości; S-2									
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					inne, Tyg 1-15 Język obcy moduł 2	
	wykład, Tydz 8 Trwałość przechowalnicza żywności; S-2				laboratorium, Tyg 9-15 Trwałość przechowalnicza żywności; A2.28							
	laboratorium, Tyg 9-11 Analiza sensoryczna produktów spożywczych; A2.526; A2.547					wykład, Tydz 8 Zarządzanie jakością; S-10	laboratorium, Tydz 8 Trwałość przechowalnicza żywności; A2.28					
							wykład (przedmiot obieralny), Tyg 1-5 Mikrobiota człowieka i jej funkcje; S-12					

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

	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	wykład, Tyg 1-7 Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy; S-2		projekt (przedmiot obieralny), Tyg 1-7 Budowanie marki pracodawcy; S-13		projekt, Tyg 6-10 Alergie i nietolerancje pokarmowe; S-13		projekt, Tyg 1-7 Wizualne kształtowanie przestrzeni; S-13					
	wykład, Tydz 8 Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną 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 Wizualne kształtowanie przestrzeni; S-13					
	projekt (przedmiot obieralny), Tyg 9-15 Budowanie marki pracodawcy; S-13		wykład, Tyg 11-15 Niepożądane składniki żywności; A2.535				laboratorium, Tyg 9-12 Analiza sensoryczna produktów w spożywczym; S-40					