

Grupa Rozkład - Technologia żywności, st.2, sem.2, PółPT

	08:15	09:15	10:15	11:15	12:15	13:15	14:15	15:15	16:15	17:15	18:15	19:15
Pn	laboratorium, Tyg 3-8 Technologie i aparatura w przemyśle spożywczym;A2.546				lektorat, Tyg 1-15 Język obcy do cel- w naukowych;S-20							
	projekt, Tyg 9-13 Elementy mikrobiologii prognostycznej w projektowaniu;S-6b											
Wt		wykład, Tyg 3-7 Elementy mikrobiologii prognostycznej w projektowaniu; S-1	laboratorium, Tyg 3-8 Technologie i aparatura w przemyśle spożywczym;A2.546									
Śr	wykład, Tyg 1-15 Technologie i aparatura w przemyśle spożywczym;A2.535		wykład, Tyg 6-10 Zr-wnoważna gospodarka energetyczna w produkcji żywności;S-14		godzina rezerwowa, Tyg 1-15	laboratorium, Tyg 3-13 Laboratorium analiz specjalistycznych;A2.546						
Cz	seminarium, Tyg 9-15 Seminarium specjalizacyjne;A2.535		wykład, Tyg 1-13 Projektowanie procesu technologicznego;S-14		wykład, Tyg 5-12 Fizykochemia węglowodan- w;A2.535		laboratorium, Tyg 5-15 Laboratorium prac przejściowych;A2.546					
		seminarium, Tydz 8 Seminarium specjalizacyjne; A2.535										
piątek	laboratorium, Tyg 4-10 Kontrola procesu produkcji żywności;A4.12				projekt, Tyg 2, 9, 15 Projektowanie procesu technologicznego;A4.12							
	laboratorium, Tyg 11-14 Projektowanie procesu technologicznego;A4.12				laboratorium, Tyg 3-7 Projektowanie procesu technologicznego;A4.12							
				wykład, Tyg 2-3 Kontrola procesu produkcji żywności; S-12								