Rozkład zajęć na semestr letni rok akademicki 2017/2018 na studiach stacjonarnych I stopnia dla kierunku "Technologia żywności i żywienie człowieka", specjalność Żywienie człowieka

2018-03-07 10:11			ROK I 17 SEMESTR II	ROK II 12 SEMESTR IV	ROK III 16 SEMESTR VI
			Grupa A	Grupa A	Grupa A
DZIEŃ TYG.	GODZINA		Grupa 1	Grupa 1	Grupa 1
PONIEDZIAŁEK	7.15 - 8.00	1			
	8.15 - 9.00	2	Chemia analityczna dr D. Jadczyszyńska Lasecka Lab. S.165 od 24.04., 1/2 sem.	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego mgr inż. J. Szeda Proj. S.110	Technologia gastronomiczna dr inż. J. Sadkiewicz Wyk. S.361 1/2 sem.,
	9.15 - 10.00	3			
	10.15 - 11.00	4	Chemia analityczna dr D. Radkiewicz-Lasecka Lab. S.320	Grafika inżynierska mgr inż. K. Lewandowski Proj. S.104	Technologia gastronomiczna dr inż. J. Sadkiewicz Lab. S.361 1/2 sem.,
	11.15 - 12.00	5			
	12.15 - 13.00	6	Pomoc żywnościowa mgr inż. J. Szeda Wyk. S. 320	Ochrona własności intelektualnej dr hab. inż. G. Gondek Wyk. S.317 1/2 sem., od 12.00-13.30	
	13.15 - 14.00	7	Pomoc żywnościowa mgr inż. J. Szeda Sem. S. 320	Podstawy projektowania przetwórstwa spożywczego dr hab. inż. J. Piwa Wyk. S.317	
	14.15 - 15.00	8	Informatyka inżynierska dr inż. T. Ringel Lab. S.Inf.		
	15.15 - 16.00	9			Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego dr hab. inż. prof. UTP Z. Piwa Wyk. S.103 1/2 sem.,
	16.00 - 16.45	10	Organizacja, ekonomika i zarządzanie w zakładzie w		
	16.30 - 17.15	11	Organizacja, ekonomika i zarządzanie w zakładzie w		
	17.40 - 18.25	12			
	18.30 - 19.15	13			
	19.20 - 20.05	14			
	20.10-20.55	15			
WTOREK	7.15 - 8.00	1			
	8.15 - 9.00	2			
	9.10 - 10.00	3	Chemia organiczna dr inż. A. Skotnicka dr hab. inż. J. Rubaen Lab. S.28 1/2 sem.,		Informatyka inżynierska dr inż. R. Dobosz Lab. S.Inf.
	10.15 - 11.00	4			Technologie przetwórstwa owoców i warzyw dr inż. G. Gondecka Wyk. S. 307
	11.15 - 12.00	5			
	12.15 - 13.00	6		Technologia weglowodanów dr inż. G. Gondecka Wyk. S.317 1/2 sem., od 12.00-13.30	
	13.15 - 14.00	7			Język obcy Lab. S.310
	14.15 - 15.00	8	Mikrobiologia żywności dr hab. prof. UTP Z. Palacsek Wyk. S.SEB	Podstawy projektowania przetwórstwa spożywczego dr hab. inż. D. Konkolewski Lab. S.Inf.	
	15.15 - 16.00	9			
	16.00 - 16.45	10	wybrane 1 Hydra dr Z. Pawela Wyk. S.SEB	Technologia produktów zbożowych dr hab. inż. D. Konkolewski Lab. S.GMO	
	16.30 - 17.15	11			
	17.40 - 18.25	12			
	18.30 - 19.15	13			
	19.20 - 20.05	14			
	20.10-20.55	15			
ŚRODA	7.15 - 8.00	1			
	8.15 - 9.00	2	Historyczka dr hab. inż. A. Wanda-Pacuk Wyk. S.17K		
	9.10 - 10.00	3	Historyczka dr hab. inż. A. Wanda-Pacuk Lab. S.17K		Enzymatyczne przetwarzanie żywności dr inż. S. Kwiatkowska-Maeks Wyk. S.AULA
	10.15 - 11.00	4			
	11.15 - 12.00	5			
	12.15 - 13.00	6			Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego prof. dr hab. inż. M. Cierach Proj. S.112
	13.15 - 14.00	7	Mikrobiologia żywności dr R. Szala Lab. S.123	Technologie produktów zbożowych dr inż. T. Knapowski Wyk. S.SKCH	
	14.15 - 15.00	8			Utrwalanie żywności i przechowalnictwo dr inż. Chabowski Lab. S.A.UNI, 1/2 sem.,
	15.15 - 16.00	9			
	16.00 - 16.45	10		Technologie produktów zbożowych dr inż. T. Knapowski Lab. S.SKCH, 1/2 sem.,	
	16.30 - 17.15	11			
	17.40 - 18.25	12			
	18.30 - 19.15	13			
	19.20 - 20.05	14			
	20.10-20.55	15			
CZWARTEK	7.15 - 8.00	1			
	8.15 - 9.00	2		Higiena i toksykologia żywności dr R. Szala Wyk. S. 123 2h od 09.00-10.30	
	9.10 - 10.00	3			
	10.15 - 11.00	4		Higiena i toksykologia żywności dr R. Szala Lab. S. 123	
	11.15 - 12.00	5			warsztaty pracy w środowisku geograficznym dr inż. M. Chojnacka Cw.
	12.15 - 13.00	6	Chemia organiczna dr inż. A. Skotnicka Wyk. S. 317		środowisku geograficznym dr inż. M. Chojnacka Cw.
	13.15 - 14.00	7		Język obcy Lab. S.310	
	14.15 - 15.00	8	Żywienie personelu zamkniętej zbiorowości dr inż. A. Jarosh Wyk. S.Inf.		Żywienie człowieka mgr inż. A. Jarosh Wyk. S.Inf.
	15.15 - 16.00	9	zamkniętej zbiorowości dr inż. A. Jarosh Lab. S.Inf.		
	16.00 - 16.45	10			Żywienie człowieka mgr inż. A. Jarosh Lab. S.Inf.
	16.30 - 17.15	11			
	17.40 - 18.25	12			
	18.30 - 19.15	13			
	19.20 - 20.05	14			
	20.10-20.55	15			
PIĄTEK	7.15 - 8.00	1			
	8.15 - 9.00	2	Fizyka dr G. Czermak Wyk. S.220F 1/2 sem.,	Wychowanie fizyczne Cz. S.SG	
	9.15 - 10.00	3			
	10.15 - 11.00	4	Fizyka dr G. Czermak Lab. S.209F		Utrwalanie żywności i przechowalnictwo dr R. Szala Wyk. S.123
	11.15 - 12.00	5			
	12.15 - 13.00	6			wybrane w przemyśle spożywczym dr wybrane 1 Hydra dr Z. Pawela Wyk. S.SEB
	13.15 - 14.00	7			wybrane w przemyśle spożywczym dr wybrane 1 Hydra dr Z. Pawela Lab. S.SEB
	14.15 - 15.00	8			
	15.15 - 16.00	9			
	16.00 - 16.45	10			
	16.30 - 17.15	11			
	17.40 - 18.25	12			
	18.30 - 19.15	13			
	19.20 - 20.05	14			
	20.10-20.55	15			

Chemia organiczna (wyk.) Lab. S.|