Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, **TZZ_NZB - ogólna, stac. IIS**
Rozkład zajęć w semestrze letnim 2019/20, Rok I

06.03.2020r

godz.	Poniedziałek				Wtorek				Środa				Czwartek				Piątek			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
07:00 - 08:00																				
08:00 - 09:00			1) Przedmiot/mo do wyboru1: Analiza żywności 313 SKR				Przedmiot/moduł do wyboru1: Analiza żywności 312 SKR		7) Enzymologia 10 SKR ćw audytoryjne (co 2 tygodnie, wymiennie z grupą "2a" i "2b"-OD PIERWSZEGO		5)Enzymologia 10 SKR ćw audytoryjne (co 2 tygodnie, wymiennie z grupą "1a" i "1b"-OD DRUGIEGO TYGODNIA		Język obcy (harmonogram zajęćStudium Praktycznej Nauki Języków Obcych ul. Głęboka 28)							
09:00 - 10:00								4) Przedmiot/mo do wyboru1: Żywność pochodzenia	6) Enzymologia 321 SKR(co 2 tygodnie, wymiennie z grupą "2a"-OD PIERWSZEG TYGODNIA ZAJĘĆ)	8) Enzymologia 322 SKR (co 2 tygodnie, wymiennie z grupą "2b"-OD PIERWSZEG TYGODNIA ZAJĘĆ)	Enzymologia 321 SKR(co 2 tygodnie, wymiennie z grupą "1a" - OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ)	Enzymologia 322 SKR(co 2 tygodnie, wymiennie z grupą "1b" - OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ)	Język obcy (harmonogram zajęćStudium Praktycznej Nauki Języków Obcych ul. Głęboka 28)				Język obcy (harmonogram zajęćStudium Praktycznej Nauki Języków Obcych ul. Głęboka 28)			
10:00 - 11:00	Enzymologia B SKR (co 2 tygodnie) wymiennie - od pierwszego tygodnia zajęć / Zafałszowania żywności B SKR (co 2 tygodnie) wymiennie - od drugiego tygodnia zajęć				Zafałszowan żywności 202 SKR	3) Przedmiot/mo do wyboru1: Bezpieczeńst zdrowotne żywności														
11:00 - 12:00								Przedmiot/moduł do wyboru1: Żywność pochodzenia zwierzęcego 220 SKR					Chemiczne zanieczyszczenia żywności A WET				Język obcy (harmonogram zajęćStudium Praktycznej Nauki Języków Obcych ul. Głęboka 28)			
12:00 - 13:00					2) Przedmiot/mo do wyboru1: Biotechnolog w żywności i		Zafałszowan żywności 202 SKR			Przedmiot/moduł do wyboru1: Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 220 SK										
13:00 - 14:00	Statystyka stosowana 304 AGRO II								Przedmiot/moduł do wyboru1:Biotechnologia w żywności i żywieniu 234 SKR		Język obcy (harmonogram zajęćStudium Praktycznej Nauki Języków Obcych ul. Głęboka 28)						Żywność ekologiczna Wykład aula A SKR (wymiennie-od drugiego tygodnia zajęć , wykład trwa 105 min)/ Nutrigenomika Wykład A SKR (wymiennie-od pierwszego tygodnia zajęć , wykład trwa 125 min)			
14:00 - 15:00			Statystyka stosowana 304 AGRO II		Jakość a bezpieczeństwo żywności B SKR								Statystyka stosowana Wykład A WET -wymiennie (od pierwszego tygodnia zajęć) / Metodologia badań Wykład A WET - wymiennie (od drugiego tygodnia							
15:00 - 16:00		Zafałszowan żywności 202 SKR																		
16:00 - 17:00					Nutrigenomika 6 SKR (pierwsze tygodnie zajęć, 234 SKR termin rozpoczęcia zajęć na sali ustala prowadzący)wymiennie, co 2 tygw pierwszym tygodniu gr 1a w kolejnym gr 1b						Nutrigenomika 6 SKR (pierwsze tygodnie zajęć, 234 SKR termin rozpoczęcia zajęć na sali ustala prowadzący)wymiennie, co 2 tygw pierwszym tygodniu gr 2a w kolejnym gr 2b									
17:00 - 18:00				Zafałszowan żywności 202 SKR																
18:00 - 19:00				Zafałszowan żywności 202 SKR																
19:00 - 20:00																				
20:00 - 21:00																				

1)Przedmiot/moduł do wyboru1: Analiza żywności 313 SKR Wykład, **2)**Przedmiot/moduł do wyboru1: Biotechnologia w żywności i żywieniu 125 SKR Wykład, **3)**Przedmiot/moduł do wyboru1: Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 219 SKR Wykład, **4)**Przedmiot/moduł do wyboru1: Żywność pochodzenia zwierzęcego 219 SKR Wykład, **5)**Enzymologia 10 SKR ćw audytoryjne (co 2 tygodnie, wymiennie z grupą "1a" i "1b"-OD DRUGIEGO TYGODNIA ZAJĘĆ),, **6)**Enzymologia 321 SKR(co 2 tygodnie, wymiennie z grupą "2a"-OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ), **7)**Enzymologia 10 SKR ćw audytoryjne (co 2 tygodnie, wymiennie z grupą "2a" i "2b"-OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ),, **8)**Enzymologia 322 SKR (co 2 tygodnie, wymiennie z grupą "2b"-OD PIERWSZEGO TYGODNIA ZAJĘĆ)

grupy: **1** - gr 1a lab./semi. biotechnologia w żywn. 19/20l **2** - gr 1b lab./semi. bezpiecz. zdrow. żywn. 19/20l **3** - gr 2a lab./semi. analiza żywności 19/20l **4** - gr 2b lab./semi. żywn. pochodz. zwierzęcego/tech. gastronom. 19/20l