

CHEMIA I TECHNOLOGIA ŻYWNOCI S1R3

PONIEDZIAŁEK		WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
Analiza sensoryczna, badanie preferencji konsumenta, LAB, gr. I, s. 9 - 8:00-12:00		Mikrobiologia, WYK, s. 153 - 8:15-9:45	Podstawy technologii cukru i cukiernictwa, ĆW , gr. I, s. 153 - 8:00-10:00	Podstawy technologii cukru i cukiernictwa, LAB, gr. II, s. 60-62 - 8:00-12:00	Mikrobiologia, LAB, gr. I, s. 137A - 8:00-10:45
	Biochemia, LAB, gr. II, WNBiW, B21/22 - 9:00-12:00	Biochemia, WYK, WNBiW s. M3 - 10:00-11:30	Maszyny i aparaty w technologii spożywczej, ĆW , gr. I, s. 153 - 10:00-12:00		
Analiza sensoryczna, badanie preferencji konsumenta, LAB, gr. II, s. 9 - 12:30-16:30	Biochemia, LAB, gr. I, WNBiW, B21/22 - 12:15-15:15	Podstawy technologii cukru i cukiernictwa, WYK, s. 142 - 12:00-13:30		Podstawy technologii cukru i cukiernictwa, LAB, gr. I, s. 60-62 - 12:15-16:15	Mikrobiologia, LAB, gr. II, s. 137A - 11:00-13:45
		Maszyny i aparaty w technologii spożywczej, WYK, s. 142 - 13:30-14:30			
		Analiza sensoryczna, badanie preferencji konsumenta, WYK, s. 1 - 14:45-16:15	Ekonomia przemysłowa (zarządzanie zasobami produkcyjnymi), WYK, od 27.10, s. 153 - 15:30-18:30		