

Dzień	8.00-9.00	9.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00	18.00-19.00	19.00-20.00	grupy
Piątek			Wd Podstawy technologii gastronomicznej, aula 4		Wd Immunologia, aula 4		Wd Prawo żywnościowe, aula 4		Wd Mikrobiologia żywności, aula 4		Wd Fizjologia człowieka, aula 4		1
													2
													3
													4
													5

Sobota		Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71, zj. I-VI	Ćw. Mikrobiologia żywności, s.76, zj.I-VI	Ćw. Chemia żywności, s.94, zj.I-IVx3h, zj.Vx2h	1
	Ćw. Chemia żywności, s.94, zj.I-IVx3h, zj.Vx2h	Ćw. Mikrobiologia żywności, s. 76, zj.I-VI	Ćw. Fizjologia człowieka, s.2088	Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71, zj. I-VI	2
		Ćw. Chemia żywności, s.94, zj.I-IVx3h, zj.Vx2h	Ćw. Fizjologia człowieka, s.2080	Ćw. Mikrobiologia żywności, s. 76, zj.I-VI	3
	Ćw. Mikrobiologia żywności, s. 76, zj.I-VI	Ćw. Fizjologia człowieka, s.2088	Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71, zj. I-VI		4
	Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71, zj. I-VI	Ćw. Fizjologia człowieka, s.2080	Ćw. Chemia żywności, s.94, zj.I-IVx3h, zj.Vx2h		5

Niedziela	Ćw. Fizjologia człowieka, s.2088	11:15-13:30 Język obcy, SPNJO	Wd Bezpieczeństwo i higiena żywności, aula 4		Ćw. Bezpieczeństwo i higiena żywności, s.1094		1
				Ćw. Bezpieczeństwo i higiena żywności, s.1094	2		
	Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71, zj. I-VI			Ćw. Bezpieczeństwo i higiena żywności, s.1116	3		
				Ćw. Chemia żywności, s.94, zj.I-IVx3h, zj.Vx2h	Ćw. Bezpieczeństwo i higiena żywności, s.1094		4
	Ćw. Mikrobiologia żywności, s. 76, zj.I-VI				Ćw. Bezpieczeństwo i higiena żywności, s.1116		5

turnus A

I	II	III	IV	V	VI	VII	SESJA ZALICZENIOWA - I	SESJA ZALICZENIOWA - POPRAWKOWA
3.X	17.X	7.XI	21.XI	5.XII	19.XII	16.I	30.01-1.02.2026	13-15.02.2026
5.X	19.X	9.XI	23.XI	7.XII	21.XII	18.I		