

Rodzaj Sali: (wykładowa, ćwiczeniowa, seminaryjna, komputerowa, laboratoryjna itp.): audytoryjna

Semestr letni
ilość miejsc w sali 200

rok sz. 2018/19

Harmonogram wykorzystania Auli im. E. Pijanowskiego

Dzień	GODZINY WYKŁADÓW i ĆWICZEŃ																																																											
	7 ⁰⁰				8 ⁰⁰				9 ⁰⁰				10 ⁰⁰				11 ⁰⁰				12 ⁰⁰				13 ⁰⁰				14 ⁰⁰				15 ⁰⁰				16 ⁰⁰				17 ⁰⁰				18 ⁰⁰				19 ⁰⁰											
	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45	00	15	30	45												
Poniedziałek					8:00 - 9:30 T.Ż. - Technologia prod. roślinnych/ T.Ż. - Technol. mlecz.								9:45 - 11:15 T.Ż. - biotechnologia żywności/ Ekonomika przed. żywn.								11:45 - 13:15 Metodologia badań doświadczalnych/ Zarządzanie strategiczne								13:30 - 20:00 Przedmioty ogólnouczeniiane																															
Wtorek					8:00 - 9:30 Mikrobiologia żywności								9:45 - 11:15 Ogólna technologia żywności								11:30 - 13:00 Fizyka z elementami biofizyki								13:15 - 16:30 pod. prod żywn i żyw./ 14:45 Analiza sensoryczna								Biologiczne 13:15 -								16:45 - 19:15 Współczesne trendy w żywieniu człowieka i prof. żyw./ Szkolenia: z zakresu BHP, Etykiety; Ochrony własności intelektualnej, Ergonomii															
Środa					8:00 - 9:30 T.Ż. - Technol. gastron./ T.Ż. - Technol. mięsa i prod. mięs.								9:45 - 11:15 Chemia organiczna								11:30 - 13:00 Organizacja i zarządzanie/ Rachunkowość								13:15 - 14:45 Zintegrowane systemy zarządzania/ Konkurencyjność firm								15.15-20.00 Wydział Lekarski																							
Czwartek					8:00 - 9:30 Higiena produkcji i toksykologia żywności								9:45 - 11:15 Syst. zarz. jak. i bez. żyw.								11:30 - 13:00 Chemia żywności								13:15 - 14:45 Biostatystyka/ Statystyka								15:00 - 16:30 Bezpieczeństwo żywności i żywieniu/ Badania konsumenckie lub Mikrobiologia maszyn i urządzeń																							
Piątek					8:00 - 9:30 WNM								9:45 - 11:15 Wybrane techniki procesowe/ Wybrane zagadnienia z enzymologii								11:30 - 13:00 Alergeny pokarmowe/ Miernictwo w kontroli jakości żywności lub Proteomika z elementami bioinformatyki												5.04., 10.05.2019 15.30-16.30 WNS I BN																											