

Konsultant ds. żywienia 1 sem/2 sem

		10-11.03	14-15.04	21-22.04	19.05	27.05	3-4.06
SOBOTA	1 08:30	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny
	2 10:00	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny
	3 10:10	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny
	4 11:40	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny - EGZAMIN
	5 11:55	Planowanie diety odchudzającej	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego
	6 13:25	Planowanie diety odchudzającej	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego
	7 13:30	Planowanie diety odchudzającej	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego		Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego
	8 15:00	Planowanie diety odchudzającej	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego		Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego - EGZAMIN
	9 15:10	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego		Planowanie diety odchudzającej
	10 16:40	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego		Planowanie diety odchudzającej
	11 16:45		Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego		Planowanie diety odchudzającej - EGZAMIN
	12 18:15		Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego	Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego		Planowanie diety odchudzającej - EGZAMIN
NIEDZIELA	1 08:30		Planowanie diety odchudzającej	Planowanie diety odchudzającej		Anatomia człowieka - budowa układu pokarmowego	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów
	2 10:00		Planowanie diety odchudzającej	Planowanie diety odchudzającej		Anatomia człowieka - budowa układu pokarmowego	<i>M. Plusa</i>
	3 10:10		Planowanie diety odchudzającej	Planowanie diety odchudzającej		Anatomia człowieka - budowa układu pokarmowego	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów
	4 11:40		Planowanie diety odchudzającej	Planowanie diety odchudzającej		Anatomia człowieka - budowa układu pokarmowego	<i>M. Plusa</i>
	5 11:55		Anatomia człowieka - budowa układu pokarmowego	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów		Podstawy BHP	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów
	6 13:25		Anatomia człowieka - budowa układu pokarmowego	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów		Podstawy BHP	<i>M. Plusa</i>
	7 13:30		Anatomia człowieka - budowa układu pokarmowego	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów		Podstawy BHP	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów - EGZAMIN
	8 15:00		Anatomia człowieka - budowa układu pokarmowego	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów		Podstawy BHP	<i>M. Plusa</i>
	9 15:10		Podstawy BHP	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Podstawy BHP	
	10 16:40		Podstawy BHP	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Podstawy BHP - EGZAMIN	
	11 16:45		Podstawy BHP				
	12 18:15		Podstawy BHP				