	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Diet. 1 i 2	12.lut	13.lut	05.mar	06.mar	19.mar	20.mar	02.kwi	03.kwi	23.kwi	24.kwi	14.maj	15.maj	28.maj	29.maj	18.cze	19.cze
8.00-8.45	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Podstawy psychologii	Planowanie diety lekkostrawnej	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Planowanie diety lekkostrawnej	Planowanie diety lekkostrawnej	
8.50-9.35	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Podstawy psychologii	Planowanie diety lekkostrawnej	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Planowanie diety lekkostrawnej	Planowanie diety lekkostrawnej	
9:40-10:25	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Podstawy psychologii	Planowanie diety lekkostrawnej	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Planowanie diety lekkostrawnej	Planowanie diety lekkostrawnej	
10:30-11:15	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Podstawy psychologii	Planowanie diety lekkostrawnej	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Planowanie diety lekkostrawnej	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	
11:20-12:05	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Podstawy psychologii	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Podstawy psychologii	Planowanie diety lekkostrawnej	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów		Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	
12:10-12:55	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Podstawy psychologii	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Planowanie diety lekkostrawnej	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów		Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	
13:00-13:45	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny		Podstawy psychologii	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Planowanie diety lekkostrawnej	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem				
13:50-14:35					Podstawy psychologii	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Planowanie diety lekkostrawnej		Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem				
14:40-15:25					Podstawy psychologii	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego			Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem		Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem				
15:30 - 16:15					Planowanie diety lekkostrawnej	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego									
16:20 - 17:05					Planowanie diety lekkostrawnej	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego									
17:10 - 17:55					Planowanie diety lekkostrawnej	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny										
18:00 - 18:45					Planowanie diety lekkostrawnej	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny										
18:50 - 19:35					Planowanie diety lekkostrawnej	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny										

J. Kubiak	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	s.336, Piotrkowska 278
M. Starlczyk	Podstawy psychologii	s.214, Piotrkowska 278
M. Banachowski	Planowanie diety lekkostrawnej	s.336, Piotrkowska 278
M. Banachowski	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	s.336, Piotrkowska 278
M. Banachowski	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	s.336, Piotrkowska 278
M. Banachowski	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	s.336, Piotrkowska 278