

	ZJAZD/ GRUPA	Konsultant ds. żywienia					
	miejsce zajęć	Przybyłaka 14	Przybyłaka 14	Przybyłaka 14	Przybyłaka 14	Przybyłaka 14	Przybyłaka 14
	sobota	25 wrzesień 2021	23 październik 2021	30 październik 2021	20 listopad 2021	4 grudzień 2021	22 styczeń 2022
1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵		Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB		Podstawy psychologii KJA	Podstawy psychologii KJA
2	8 ⁵⁰ - 9 ³⁵		Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB		Podstawy psychologii KJA	Podstawy psychologii KJA
3	9 ⁴⁰ - 10 ²⁵		Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB		Podstawy psychologii KJA	Podstawy psychologii KJA
4	10 ³⁰ - 11 ¹⁵		Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB		Podstawy psychologii KJA	Podstawy psychologii KJA
5	11 ²⁰ - 12 ⁰⁵		Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Podstawy psychologii KJA	Podstawy psychologii KJA
6	12 ¹⁰ - 12 ⁵⁵	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego DB
7	13 ⁰⁰ - 13 ⁴⁵	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego DB
8	13 ⁵⁰ - 14 ³⁵	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego DB
9	14 ⁴⁰ - 15 ²⁵	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego DB
10	15 ³⁰ - 16 ¹⁵	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego DB
11	16 ²⁰ - 17 ⁰⁵	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	
12	17 ¹⁰ - 17 ⁵⁵	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB			Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Planowanie diety lekkostrawnej DB	
13	18:00 - 18:45				Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB		
14	18:50 - 19:35				Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB		
	miejsce zajęć	Przybyłaka 14	Przybyłaka 14	Przybyłaka 14	Przybyłaka 14	Przybyłaka 14	Przybyłaka 14
	niedziela	26 wrzesień 2021	24 październik 2021	31 październik 2021	21 listopad 2021	5 grudzień 2021	23 styczeń 2022
1	8 ⁰⁰ - 8 ⁴⁵		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB		Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB
2	8 ⁵⁰ - 9 ³⁵		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB		Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB
3	9 ⁴⁰ - 10 ²⁵		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB		Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB
4	10 ³⁰ - 11 ¹⁵		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB		Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB
5	11 ²⁰ - 12 ⁰⁵		Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB
6	12 ¹⁰ - 12 ⁵⁵		Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB
7	13 ⁰⁰ - 13 ⁴⁵	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB
8	13 ⁵⁰ - 14 ³⁵	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB
9	14 ⁴⁰ - 15 ²⁵	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB
10	15 ³⁰ - 16 ¹⁵	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów DB
11	16 ²⁰ - 17 ⁰⁵	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	
12	17 ¹⁰ - 17 ⁵⁵	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB			Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny DB	
13	18:00 - 18:45				Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB		
14	18:50 - 19:35				Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem otyłym DB		