**15:30 - 17:00

2 godz.
P**

Ćw. **Seminarium dyplomowe 1**

grupa seminaryjna 1
136 ZOOT

**12:30 - 14:00

2 godz.
P**

Wy. **Podstawy działalności gospodarczej**

Grupa wykładowa
A AGRO I

**14:00 - 15:00

1 godz.
P**

Wy. **Identyfikalność żywności i pasz**

Grupa wykładowa
1 AGRO II

Ćw. **Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw**

Grupa laboratoryjna 1
136 ZOOT

**09:30 - 11:00

2 godz.
P**

Ćw. **Identyfikalność żywności i pasz**
Grupa laboratoryjna 1
503 ZOOT

*Co 2 tygodnie*

**11:00 - 12:30

2 godz.
P**

Ćw. **Identyfikalność żywności i pasz**
grupa laboratoryjna 2
503 ZOOT

*Co 2 tygodnie*

**11:00 - 12:30

2 godz.
P**

Ćw. **Seminarium dyplomowe 1**

Grupa seminaryjna 2
471 ZOOT

**08:00 - 09:30

2 godz.
P**

Ćw. **Identyfikalność żywności i pasz**

Grupa laboratoryjna 1 i 2 \*
401 ZOOT

**\* - Identyfikowalność żywności i pasz – sala 401 ZOOT-** terminy zajęć w sali 401 ZOOT do ustalenia z osobami prowadzącymi przedmiot

**13:00 - 15:00

2 godz.
P**

Wy. **Znaczenie bioróżnorodności w produkcji żywności**
Grupa wykładowa
103 AGRO II

*Co 2 tygodnie*

Ćw. **Znaczenie bioróżnorodności w produkcji żywności**
Grupa audytoryjna
103 AGRO II

*Co 2 tygodnie*

**Rozkład zajęć
bezpieczeństwo i certyfikacja żywności - ogólna - stacjonarne - Studia II stopnia
*Zakres od 01-10-2019 r. do 29-01-2020 r.*
Rok 2, semestr 2**

**Grupy: Grupa wykładowa, Grupa audytoryjna, Grupa laboratoryjna 1, grupa laboratoryjna 2, seminaryjna 1, seminaryjna 2**

**Poniedziałek**

**13:00 - 14:00

1 godz.
P**

Ćw. **Podstawy eksploatacji urządzeń przemysłu spożywczego**

Grupa laboratoryjna 1
220 SKROMNA 8

**14:00 - 15:00

1 godz.
P**

Ćw. **Podstawy eksploatacji urządzeń przemysłu spożywczego**

grupa laboratoryjna 2
220 SKROMNA 8

**15:00 - 17:00

2 godz.
P**

Wy. **Historia analizy i certyfikacji żywności - przedmiot humanistyczny 3**
Grupa wykładowa
10 SKR

7,5 spotkania

**15:00 - 17:00

2 godz.
P**

Wy. **Podstawy eksploatacji urządzeń przemysłu spożywczego**
Grupa wykładowa
10 SKR

7,5 spotkania

**Wtorek**

**08:00 - 09:30

2 godz.
P**

Ćw. **Alergie i nietolerancje pokarmowe**

Grupa laboratoryjna 1
401 ZOOT

**08:00 - 09:30

2 godz.
P**

Ćw. **Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw**

grupa laboratoryjna 2
136 ZOOT

**09:30 - 11:00

2 godz.
P**

Ćw. **Alergie i nietolerancje pokarmowe**

grupa laboratoryjna 2
401 ZOOT

**Środa**

**Czwartek**

**08:00 - 09:00

1 godz.
P**

Wy. **BHP w produkcji żywności i gastronomii**

Grupa wykładowa
103 AGRO II

**09:00 - 10:00

1 godz.
P**

Ćw. **BHP w produkcji żywności i gastronomii**

Grupa audytoryjna
103 AGRO II

**10:00 - 11:30

2 godz.
P**

**10:00 - 11:30

2 godz.
P**

**12:00 - 13:00

1 godz.
P**

Wy. **Alergie i nietolerancje pokarmowe**

Grupa wykładowa
AULA AGRO I

**15:00 - 16:00

1 godz.
P**

Wy. **Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców**
Grupa wykładowa
138 AGRO I

4 spotkania

**16:00 - 17:00

1 godz.
P**

Ćw. **Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców**
Grupa audytoryjna
138 AGRO I

8 spotkań

**Piątek**

**08:00 – 09:30

2 godz.
P**

Wy. **Branżowe systemy zarządzania jakością**
Grupa wykładowa
313 ZOOT

Co 2 tygodnie

**09:30 - 11:00

2 godz.
P**

Ćw. **Branżowe systemy zarządzania jakością**
Grupa audytoryjna
313 ZOOT