**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