**Rozkład zajęć
bezpieczeństwo i certyfikacja żywności - ogólna - niestacjonarne - Studia II stopnia
*Zakres od 10-10-2020 r. do 31-01-2021 r.*
Rok 2, semestr 3**

**Grupy: wykładowa 2019/2020, audytoryjna 2019/2020, laboratoryjna 2019/2020, Alergie i nietolerancje pokarmowe -7/2020-2021, Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw - 6/2020-2021, Branżowe systemy zarządzania jakością - 5/2020-2021**

**Sobota**

**08:00 - 10:15

3 godz.
P**

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

wykładowa 2019/2020

220 SKR

**10:15 - 12:30

3 godz.
P**

Wy. + Ćw. **Przedmiot do wyboru 6: Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw**

wykładowa 2019/2020

220 SKR

**14:15 - 15:45

2 godz.
P**

Wy. + Ćw. **Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców**

wykładowa 2019/2020
138 AGRO I

**16:00 – 18:15**

 **3 godz.
P**

Wy. + Ćw. **Urzędowe nadzory nad bezpieczeństwem żywności**

wykładowa 2019/2020
501 WET

**Niedziela**

**08:00 - 10:15

3 godz.
P**

Wy. + Ćw. **Przedmiot do wyboru 5: Branżowe systemy zarządzania jakością**

wykładowa 2019/2020
136 ZOOT

**10:15 - 11:45

2 godz.
P**

Wy. + Ćw. **Narzędzia kompleksowego zarządzania jakością**

wykładowa 2019/2020
136 ZOOT

**12:30 - 14:45

3 godz.
P**

Wy. + Ćw. **Przedmiot do wyboru 7: Alergie i nietolerancje pokarmowe**

wykładowa 2019/2020
471 ZOOT\* / 401 ZOOT

**15:00 - 16:30

2 godz.
P**

Ćw. **Seminarium dyplomowe 1**

wykładowa 2019/2020

471 ZOOT

\* Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii