**\* - Identyfikowalność żywności i pasz -** terminy zajęć w sali 401 oraz 503 ZOOT do ustalenia z osobami prowadzącymi przedmiot

**12:30 - 14:00  
  
2 godz.  
P**

Wy. **PDW 4: Światowe systemy produkcji żywności**

wykładowa - 2019/2020   
471 ZOOT

*Co 2 tygodnie*

Ćw. **Przedmiot do wyboru 4**  
audytoryjna - 2019/2020   
471 ZOOT

*Co 2 tygodnie*

**Brak zajęć**

**15:15 - 16:45  
  
2 godz.  
P**

**15:15 - 16:45  
  
2 godz.  
P**

Ćw. **Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców**  
laboratoryjna - 2019/2020   
138 AGRO I

*5 spotkań*

Wy. **Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców**  
wykładowa - 2019/2020   
138 AGRO I

*3 spotkania*

**12:45 - 15:00  
  
2 godz.  
P**

Ćw. **Przedmiot do wyboru 5**  
audytoryjna - 2019/2020   
471 ZOOT

*10 spotkań*

**12:45 - 15:00  
  
2 godz.  
P**

Wy. **PDW 5: Branżowe systemy zarządzania jakością**

wykładowa - 2019/2020   
471 ZOOT

*5 spotkań*

**17:15 - 19:15  
  
2 godz.  
P**

Wy. **BHP w produkcji żywności i gastronomii**  
wykładowa - 2019/2020   
220 SKR

*Co 2 tygodnie, 6 spotkań*

**17:15 - 19:15  
  
2 godz.  
P**

Ćw. **BHP w produkcji żywności i gastronomii**  
audytoryjna - 2019/2020   
220 SKR

*Co 2 tygodnie, 6 spotkań*

Ćw. **Seminarium dyplomowe 1**  
laboratoryjna - 2019/2020   
471 ZOOT

*7,5 spotkania*

**14:00 - 15:30  
  
2 godz.  
P**

**12:30 - 14:00  
  
2 godz.  
P**

Wy. **Alergie i nietolerancje pokarmowe**  
wykładowa - 2019/2020   
1 AGRO II

*Co 2 tygodnie*

**14:45 - 16:15  
  
2 godz.  
P**

**09:00 - 10:30  
  
2 godz.  
P**

**Rozkład zajęć  
bezpieczeństwo i certyfikacja żywności - ogólna - stacjonarne - Studia II stopnia  
*Zakres od 01-10-2020 r. do 29-01-2021 r.*  
Rok 2, semestr 2**

**Grupy: wykładowa - 2019/2020, audytoryjna - 2019/2020, laboratoryjna - 2019/2020, Podstawy działalności gospodarczej 2/2020-2021 - humanistyczny , Podstawy eksploatacji urządzeń przemysłu spożywczego - 3/2020-2021, Światowe systemy produkcji żywności - 4/2020-2021, Branżowe systemy zarządzania jakością - 5/2020-2021, Technologie gastronomiczne - 6/2020-2021, Alergie i nietolerancje pokarmowe -7/2020-**

**Poniedziałek**

**12:15 - 14:00  
  
2 godz.  
P**

Ćw. **Przedmiot do wyboru 6**  
  
Technologie gastronomiczne - 6/2020-2021

220 SKR

**14:00 - 15:00  
  
1 godz.  
P**

Ćw. **Przedmiot do wyboru 3**  
  
laboratoryjna - 2019/2020

220 SKR

**15:15 - 17:45**

**2,5 godz.  
P**

Wy. **PDW 3: Podstawy eksploatacji urządzeń przemysłu spożywczego**

wykładowa - 2019/2020

10 SKR

*5 spotkań*

**15:15 - 17:45**

**2,5 godz.  
P**

Wy. **Historia analizy i certyfikacji żywności**   
wykładowa - 2019/2020   
10 SKR

*5 spotkań*

**15:15 - 17:45**

**2,5 godz.  
P**

Wy. **PDW 6: Technologie gastronomiczne**

wykładowa - 2019/2020

10 SKR

*3 spotkania*

**Wtorek**

Ćw. **Alergie i nietolerancje pokarmowe**  
laboratoryjna - 2019/2020   
401 ZOOT

**10:30 - 11:30  
  
1 godz.  
P**

Ćw. **Identyfikowalność żywności i pasz\***

laboratoryjna - 2019/2020   
401 ZOOT (godz. 10.30 : 11.30)

503 ZOOT (godz. 11.00 : 12.00)

**13:15 - 14:45  
  
2 godz.  
P**

Wy. **PDW 2: Podstawy działalności gospodarczej**

wykładowa - 2019/2020

1 AGRO II

**14:45 - 16:15  
  
2 godz.  
P**

Wy. **Identyfikowalność żywności i pasz**  
wykładowa - 2019/2020   
1 AGRO II

*Co 2 tygodnie*

**Środa**

**Czwartek**

**Piątek**