

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
7					
8	Techniki pakowania i przechowywania żywności s.208/s.206(2tydz.)	ZAGROŻENIA I OCENA RYZYKA W PRODUKCJI ŻYWNOSCI do poł. sem. s.107		TECHNIKI PAKOWANIA I PRZECHOWYWANIA ŻYWNOSCI s.326	Toksykologia 5x4 s.310
9					
10	język angielski, język niemiecki	Zagrożenia i ocena ryzyka w produkcji żywności 10x s.107		WPROWADZENIE DO ZARZĄDZANIA ŚRODOWISKIEM W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM s.107	
11					
12	WSTĘP DO ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ 10x s.107	DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA I HIGIENICZNA (GMP/GHP) (7x2+1x1) s.107		Wprowadzenie do zarządzania środowiskiem w przemyśle spożywczym s.107	
13	Wstęp do zarządzania jakością (7x2+1x1) s.107	Dobra praktyka produkcyjna i higieniczna (GMP/GHP) (7x2+1x1) s.107		LOGISTYKA W GOSPODARCE ŻYWNOSCIOWEJ tydz.A s.161	Logistyka w gospodarce żywnościowej tydz.B s.161
14					
15	NORMALIZACJA, AKREDYTACJA I CERTYFIKACJA (7x2+1x1) s.107	TOKSYKOLOGIA (1x3+6x2) wykłady do 21.11 s.207			
16					
17					
18					
19					