Rozkład zajęć w semestrze letnim roku akademickiego 2023/2024 **Technologia żywności i żywienie człowieka III**

	Poniedziałek			Wtorek			Środa			Czwartek			Piątek		
	MT		MŻ	MT		MŻ	MT		MŻ	MT		MŻ	MT		MŻ
	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3	GL1	GL2	GL3
7 15 30 45															
8 15 30 45				PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI s.35				GL 2 Seminarium problemowe 1 s.108	GL 3 Toksykologia żywności (1x2+7x4) w I poł. sem. s.310		GL 2 Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywn w prod.p. s.107	Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw 9x s.212	ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA do poł. sem. s.D		
9 15 30 45										GL 1 Przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności 10x s.326/s.206(t.2)					
10 15 30 45				TOKSYKOLOGA ŻYWNOŚCI s.35				GL 2 Zasady projektowania produktów żywnościowych s.207							GL 3 Zasady prowadzenia małego przedsięb. 10x do 17.05 s.157
11 15 30 45										GL 1 Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywn w prod.p. s.107	GL 2 Przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności 10x s.326/s.206(t.2)				
12 15 30 45				ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH s.35			GL 1 Seminarium problemowe 1 s.329	GL 2 Toksykologia żywności (1x2+7x4) w I poł. sem. s.310	GL 3 Zasady projektowania produktów żywnościowych s.207			EDUKACJA ŻYWIENIOWA s. 329 tydz.1 do 14.45 tydz.2-6 12.15-13.45			
13 15 30 45				SYSTEMY ZAPEWNIENIA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWN W PROD.P. s.35		PRZEMYSŁOWA PRODUKCJA I DYSTRYBUCJA POTRAW s.326	GL 1 Zasady projektowania produktów żywnościowych s.207		GL 3 Seminarium problemowe 1 s.329		GL 2 Zasady prowadzenia małego przedsięb. 10x do 16.05 s.158				
14 15 30 45										GL 1 Zasady prowadzenia małego przedsięb. 10x do 16.05 s.158		Edukacja żywieniowa tydz.2-3 godz. 14.00-15.30 tydz.4-6 godz. 14.00-16.30 s.206 tydz.7-10 14.00-16.30 s.329			
15 15 30 45							GL 1 Toksykologia żywności (1x2+7x4) w I poł. sem. s.310								
16 15 30 45															
17 15 30 45															
18 15 30 45															
19 15 30 45															