Rozkład zajęć w semestrze letnim roku akademickiego 2025/2026 **Technologia żywności i żywienie człowieka III**

	Poniedziałek		Wtorek		Środa		Czwartek		Piątek	
	BT GL1	BŻ GL2	BT GL1	BŻ GL2	BT GL1	BŻ GL2	BT GL1	BŻ GL2	BT GL1	BŻ GL2
7 15 30 45										
8 15 30 45			PRZECHOWALNICTWO I OPAKOWALNICTWO ŻYWNOŚCI s.326	PRZEMYSŁOWA PRODUKCJA I DYSTRYBUCJA POTRAW s.329	GL 1 Zasady projektowania produktów żywnościowych s.207	Gr 2 Seminarium problemowe 1 s.108	GL 1 Przechowalnictwo i opakowalnictwo żywności 10x(1-10) s.326/s.206(t.2)	Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw 9x s.212		Zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa 10x od 6.03 do 22.05 s.170
9 15 30 45						GL 2 Toksykologia żywności (1x2+7x4) w I poł. sem. s.310				
10 15 30 45			TOKSYKOLOGA ŻYWNOŚCI s.326		Gr 1 Seminarium problemowe 1 s.207	Gr 2 Zasady projektowania produktów żywnościowych s.204	GL 1 Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywn w prod.p. s.107		ZASADY PROWADZENIA MAŁEGO PRZEDSIĘBIORSTWA (7x2+1x1) od 6.03 do 8.05 s.170	
11 15 30 45										
12 15 30 45			ZASADY PROJEKTOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH s.326		GL 1 Toksykologia żywności (1x2+7x4) w I poł. sem. s.310	GL 2 Zasady projektowania produktów żywnościowych s.207			Zasady prowadzenia małego przedsiębiorstwa 10x od 6.03 do 22.05 s.170	Edukacja żywieniowa tydz.2-3 11.30-13.00 tydz.4-10 11.30-14.00 s.206
13 15 30 45			SYSTEMY ZAPEWNIENIA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWN W PROD.P. s.107			GL 2 Seminarium problemowe 1 s.329		EDUKACJA ŻYWIENIOWA tydz.1 do 14.45 tydz.2-7 12.15-13.45 s.329		
14 15 30 45										
15 15 30 45										
16 15 30 45										
17 15 30 45										
18 15 30 45										
19 15 30 45										