

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, TZZ_NZB - ogólna, stac. IS
Rozkład zajęć w semestrze letnim 2024/25, Rok III

godz.	Poniedziałek		Wtorek		Środa		Czwartek		Piątek	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
07:00 - 08:00										
08:00 - 09:00	Projektowanie technologiczne 10 SKR		Seminarium dyplomowe 1 313 SKR Seminarium dyplomowe 1 219 Seminarium dyplomowe 1 ; 1- Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego 219 SKR; 2- Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności 313 SKR; 3-Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż 118 SKR		Projektowanie technologiczne 6 SKR					
09:00 - 10:00					Przedmiot do wyboru 12: Przetwórstwo drobiu i jaj 220 SKR					
10:00 - 11:00	Piekarnictwo (co 2 tygodnie -od pierwszego tygodnia zajęć 24.02.2025)/Technologia serów (co 2 tygodnie -od drugiego tygodnia zajęć 3.03.2025) - 10 SKR WYKŁADY, wymiennie		System HACCP B SKR		Przedmiot do wyboru 12: Przetwórstwo drobiu i jaj 220 SKR		Projektowanie technologiczne 6 SKR		Przedmiot do wyboru 11: Piekarnictwo 2 półtechnika SKR- co 2 tygodnie (początek 27.02.2025; 5 tygodni zajęć)	
11:00 - 12:00	System HACCP 4 półtechnika SKR		Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności (co 2 tygodnie -od pierwszego tygodnia zajęć 25.02.2025)/Przetwórstwo drobiu i jaj (co 2 tygodnie -od drugiego tygodnia zajęć 4.03.2025) - B SKR WYKŁADY, wymiennie		Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności 202 SKR					
12:00 - 13:00	Przedmiot do wyboru 10: Technologia serów 223 SKR		System HACCP 4 półtechnika SKR		Prawo żywnościowe B SKR 7,5 tyg (terminy ustala prowadzący)		Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności 202 SKR		Przedmiot do wyboru 11: Piekarnictwo 2 półtechnika SKR- co 2 tygodnie (początek 6.03.2025; 5 tygodni zajęć)	
13:00 - 14:00										
14:00 - 15:00										
15:00 - 16:00										
16:00 - 17:00										
17:00 - 18:00										
18:00 - 19:00										
19:00 - 20:00										
20:00 - 21:00										

grupy: 1 - 1a lab n. 22/23 2 - 1b lab n. 22/23