

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, TZZ_NZB - ogólna, stac. IS
Rozkład zajęć w semestrze letnim 2025/26, Rok III

godz.	Poniedziałek		Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
	1		1	1	1	1
07:00 - 08:00						
08:00 - 09:00	1) Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności (co 2 tygodnie - od 23 luty)/Przetwórstwo drobiu i jaj (co 2 tygodnie -od 2 marzec) - 10 SKR	2) Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności (co 2 tygodnie - od 23 luty)/Przetwórstwo drobiu i jaj (co 2 tygodnie - od 2 marzec) - 10 SKR	Projektowanie technologiczne 118 SKR	Projektowanie technologiczne 6 SKR	Przedmiot do wyboru 11: ciastkarstwo 2 półtechnika SKR ćwiczenia - 7,5 tyg (terminy ustala prowadzący)	
09:00 - 10:00						
10:00 - 11:00	Przedmiot do wyboru 10: Technologia serów 10 SKR7,5 tyg (terminy ustala prowadzący)		Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności 202 SKR			
				Przedmiot do wyboru 10: Technologia serów 223 SKR		
11:00 - 12:00						
12:00 - 13:00	Seminarium dyplomowe 1 219 SKR- - Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego	Seminarium dyplomowe 1 125 SKR - Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	Przedmiot do wyboru 12: Przetwórstwo drobiu i jaj 220 SKR	System HACCP 4 półtechnika SKR	Przedmiot do wyboru 11: ciastkarstwo 118 SKR- WYKŁAD 7,5 tyg (terminy ustala prowadzący)	
13:00 - 14:00		Prawo żywnościowe 10 SKR7,5 tyg (terminy ustala prowadzący)		System HACCP 219 SKR- WYKŁAD		
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						

1)Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności (co 2 tygodnie -od 23 luty)/Przetwórstwo drobiu i jaj (co 2 tygodnie -od 2 marzec) - 10 SKR WYKŁADY, wymiennie, 2)Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności (co 2 tygodnie -od 23 luty)/Przetwórstwo drobiu i jaj (co 2 tygodnie -od 2 marzec) - 10 SKR WYKŁADY, wymiennie
grupy: 1 - grupa laboratoryjna n. 23/24