

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
7	15 30 45				
8	15 30 45	TOWAROZNAWSTWO OPAKOWAŃ I PRZECHOWALNICTWO s.329	ŻYWNOŚĆ XXI WIEKU – PRZEGLĄD TECHNOLOGII OD SUROWCA DO PRODUKTU s.326	ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM PRODUKCJI ŻYWNOŚCI s.208	
9	15 30 45				
10	15 30 45	Seminarium inżynierskie s.107	ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ ŻYWNOŚCI wg ISO do poł. sem. / PRINCIPLES OF FOOD FERMENTED PRODUCTS od poł. sem s.326	GL 1 Kontrola procesów i sterowanie jakością s.254 (do poł. sem.)	
11	15 30 45				
12	15 30 45	ANALITYKA DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI (7x2+1x1) do poł. sem. s.329	GL 1 Zarządzanie bezpieczeństwem produkcji żywności s.108	GL 1 Analityka dla bezpieczeństwa żywności 10x s.109	GL 1 Principles of food fermented products od poł. sem. s.104
13	15 30 45				
14	15 30 45	KONTROLA PROCESÓW I STEROWANIE JAKOŚCIĄ s.157			
15	15 30 45	GL 1 Zarządzanie jakością żywności wg norm ISO 9000 s.328	GL 1 Kontrola procesów i sterowanie jakością s.206 12-15 tydz.		
16	15 30 45				
17	15 30 45				
18	15 30 45				
19	15 30 45				