

SPECJALIZACJA TECHNOLOGIE ŻYWNOSCI

Liczba grup: - 3

WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI

STUDIA MAGISTERSKIE

Rok I Semestr 2

2022/2023

	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20		
PONIEDZ.	Zarządzanie w sytuacjach kryzysowych w przemyśle spożywczym ćw. gr. 4 s.2007 24.10.2022-09.01.2023				Zarządzanie w sytuacjach kryzysowych w przemyśle spożywczym ćw. gr. 5,6 s.2007 24.10.2022-09.01.2023				ZARZĄDZANIE ZASOBAMI LUDZKIMI W PROJEKTACH** dr T. Herudziński w-d 10.10-07.11.2022 A.I B32					
	OCENA JAKOŚCI PRODUKTÓW I LOGISTYKA w-d*** gr 6 s. 068, gr 5 s.2069, gr 4 s.2007 B32 3.10.2022-17.10.2022				Praktyczne aspekty metod... ćw. gr A s.6 16.01.2023-23.01.2023				PRAKTYCZNE ASPEKTY METOD... w-d A.I B32 14.11.2022-09.01.2023					
WTOREK	Ocena jakości produktów i logistyka ćw. z-dy gr. 4,5,6 04.10.2022-06.12.2022				Seminarium magisterskie gr. 4 s.2069 gr. 5 s.1064 gr. 6 s. 2008				Zarządzanie zasobami ludzkimi w projektach dr T. Herudziński ćw. gr 6 s. 2070 04.10-13.12.2022		Zarządzanie zasobami ludzkimi w projektach dr T. Herudziński ćw. gr 4,5 s.2070 04.10-13.12.2022			
	Projektowanie produktu ćw. z-dy gr. 4,5,6 13.12.2022-24.01.2023													
ŚRODA	FAKULTETY MS Teams Food and beverage innovation dr Silvia Tappi - University of Bologna 05.10-09.11.2022		FAKULTETY MS Teams Wykorzystanie przetwórcze ryb i bezkręgowców morskich dr hab. T. Florowski 05.10-09.11.2022		FAKULTETY MS Teams Bioactive food components dr hab. D. Derewiaka, prof. 05.10-09.11.2022		Cutting-edge technologies in food industry dr hab. K. Samborska, prof. 16.11-14.12.2022		Design thinking in food technology dr hab. M.Nowacka, prof. 21.12.2022-25.01.2023					
	Innovative edible oils and fats... dr Marko Obranović - University of Zagreb 16.11-14.12.2022		Zafalszowanie żywności i metody ich wykrywania dr inż. I. Ścibisz 16.11-14.12.2022											
CZWARTEK	ŻYWNOSĆ PROJEKTOWANA w-d s. 6 06.10-24.11.2022		Żywność projektowana ćw. gr A,B s. 1065 06.10-10.11.2022		SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI W PRAKTYCE w-d AIV B32 dr Iwona Kowalczyk 01.12 -15.12.2022		Praktyczne aspekty metod... ćw. gr A s.6 05.01.2023-26.01.2023		Praktyczne aspekty metod... ćw. gr B s.6 05.01.2023-26.01.2023					
	WYBRANE ZAGADNIENIA Z BIOTECH.. w-d s. 6 01.12.2022-26.01.2023		Wybrane zagadnienia z biotech.. ćw. gr A s.1005 01.12.2022-12.01.2023		Systemy bezpieczeństwa żywności w praktyce ćw gr 4,5 s.6 gr. 1,2 s. 2007 22.12.2022		JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO W TECHNOLOGII.. w-d s.09 06.10-24.11.2022		Jakość i bezpieczeństwo w technologii.. ćw. gr A,B,C z-d 06.10-10.11.2022					
PIĄTEK	ZARZĄDZANIE W SYTUACJACH KRYZYSOWYCH W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM * dr hab. Małgorzata Wroniak, prof. w-d A. III 07.10-21.10.2022		INDYW. PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ dr T. Filipiak w-d 07.10-02.12.2022 A. III		Systemy bezpieczeństwa żywności w praktyce ćw gr 4,5 s.6/09.12-16.12.2022/ gr. 1,2 s. 2007/09.12-16.12.2022/ gr. 3,6 s.2007/13-27.01.2023/									
	OCENA JAKOŚCI PRODUKTÓW I LOGISTYKA w-d*** gr 4 A. III, gr 5 s. 1064, gr 6 s. 2008 28.10.2022-27.01.2023		PRAWO AUTORSKIE I OCHRONA PATENTOWA w-d dr hab. A. Cegiłka 09.12.2022-20.01.2023 A. III		INNOWACJE SUROWCOWE...* w-d AIII 25.11-02.12.2022		Innowacje surowcowe... ćw gr A,B,C s.6 07.10-18.11.2022		INNOWACJE SUROWCOWE... w-d AIII 07.10-18.11.2022					

Grupy specjalizacyjne: 4- Technologia mleka, 5- Technologia owoców, warzyw i zbóż, 6 – Technologia mięsa/Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych *wykład 21.10. 2022 od 8:30 **wykład prowadzony bez przerwy od 16:00 *** wykład prowadzony z jedną przerwą