

Liczba studentów:

WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Liczba grup: 6

STUDIA MAGISTERSKIE - STACJONARNE

Rok I Semestr 2

2023/2024

	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20
PON.	<p align="center">MODUŁ 2</p> <p align="center"><u>Seminarium magisterskie</u> 45h/15 tyg. <u>Ćwiczenia</u> 75h/15 tyg. <u>Wykład</u> 45h/15 tyg. 2.10.2023-22.01.2024</p> <p align="center">Grupy: 1 – 1005; 2 – 1065; 3 – 1064; 4 – 2008; 5 – 2069; 6 – 3/71 B34</p> <p>Grupy: 1 – Biotechnologia i mikrobiologia żywności; 2 – Inżynieria Żywności; 3 – Inżynieria Żywności/Technologia mleka; 4 – Technologia owoców, warzyw i zbóż/Technologia mięsa; 5 – Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych; 6 – Ocena Jakości Żywności</p>											
WTOREK	PRAWO AUTORSKIE I OCHRONA PATENTOWA w-d A I b. 32 de hab. A. Cegiełka 3.10.2023-23.01.2024	ZARZĄDZANIE W SYTUACJACH KRYZYSOWYCH W PRZEM. SPOŻ. w-d A I b. 32 dr hab. M. Wroniak, prof. SGGW – 3.10.2023-17.10.2023 24.10.2023 1 h 11.00-12.00			ZARZĄDZANIE ZASOBAMI LUDZKIMI W PROJEKTACH w-d A I b. 32 dr. T. Herudziński 3.10.2023-7.11.2023			FAKULTETY MSTEAMS Zafalszowania żywności i metody..... w-d dr inż. I. Ścibisz 3.10.2023-7.11.2023			Wykorzystywanie przetwórcze ryb.... w-d dr hab. T. Florowski 14.11.2023-12.12.2023	
		ZARZĄDZANIE W SYTUACJACH KRYZYSOWYCH W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM Ćw. 14.11.2023-23.01.2024 9.15-12.15 i 12.15-15.15 /harmonogram poda dr hab. M. Wroniak, prof./			SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI W PRAKTYCE Ćw. dr hab. J. Kowalska, prof. Gr. 1, 2 1005 b. 32 19.12.2023/09.01.2024/16.01.2024							
ŚRODA	MODUŁ 3 MSTEAMS* w-d 4.10.2023-22.11.2023 JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO W TECHNOLOGII....			FAKULTETY MSTEAMS Design thinking in food technology w-d dr hab. M. Nowacka, prof. 4.10.2023-8.11.2023			MODUŁ 3 MSTEAMS w-d 4.10.2023-29.11.2023 PRAKTYCZNE ASPEKTY METOD...			FAKULTETY MSTEAMS Cutting-edge technologies in food industry w-d dr hab. K. Samborska, prof. 4.10.2023-11.10.2023 6.12.2023-20.12.2023		
	ŻYWNOŚĆ PROJEKTOWANA 4.10.2023-29.11.2023 (29.11.2023 1 h)			Bioactive food components w-d dr hab. D. Derewiaka, prof. 15.11.2023-13.12.2023			Alcoholic beverages and human being w-d prof. dr hab. P. Koczoń 18.10.2023-22.11.2023					
	INNOWACJE SUROWCOWE... 29.11.2023-24.01.2024 (29.11.2023 1 h)			FAKULTET MSTEAMS Opakowania w marketingu i ekologii w-d prof. dr hab. A. Żbikowska 20.12.2023-24.01.2024			FAKULTET MSTEAMS Bioengineering in food industry w-d dr hab. A. Kamińska-Dwórznicza, prof. 20.12.2023-24.01.2024			Instrumental methods for biological... w-d prof. dr hab. P. Koczoń 29.11.2023 3.01.2024-24.01.2024		
	WYBRANE ZAGADNIENIA Z BIOTECHNOLOGII... 29.11.2023-24.01.2024 (29.11.2023 1 h)											
CZWARTEK	MODUŁ 3 Ćw. 5.10.2023-26.10.2023 JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO W TECHNOLOGII.... Gr. 1/2/3			MODUŁ 3 Ćw. 5.10.2023-2.11.2023 (2.11.2023 2h) ŻYWNOŚĆ PROJEKTOWANA Gr.1/2			ZARZĄDZANIE ZASOBAMI LUDZKIMI W PROJEKTACH Ćw. s. 2070 b. 32 dr. T. Herudziński Gr. 1,2 5.10.2023-2.11.2023 Gr. 3,4 9.11.2023-7.12.2023 Gr. 5.6 14.12.2023-18.01.2024					
	PRAKTYCZNE ASPEKTY METOD... Ćw. 5.10.2023-2.11.2023 18.01.2024 Gr. 2			PRAKTYCZNE ASPEKTY METOD... Ćw. 5.10.2023-2.11.2023 18.01.2024 Gr. 1								
	INNOWACJE SUROWCOWE... 30.11.2023-11.01.2024 Gr. 1/2			WYBRANE ZAGADNIENIA Z BIOTECHNOLOGII... 30.11.2023-4.01.2024 (4.01.2024 2h) Gr. 2								
	WYBRANE ZAGADNIENIA Z BIOTECHNOLOGII... 30.11.2023-4.01.2024 (4.01.2024 2h) Gr. 1											
PIĄTEK	Projektowanie produktu** Grupa 2 i 3 s. 1065 b. 32 Wykład 15 h/ ćwiczenia 51 h			INDYWIDUALNA PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ w-d MsTeams dr T. Filipiak 6.10.2023-24.11.2023			SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI W PRAKTYCE w-d. dr Iwona Kowalczyk 8.12.2023-22.12.2023 wykład 8.12.2023 A III b. 32 wykład 15-22.12.2023 A1 b. 32 Ćw. Gr. 3,4 s. 2007 b. 32 5 – 19.01.2024 Gr. 5.6 s. 2070 b. 32 5 – 19.01.2024					

*Moduł 3 – wykłady prowadzone z jedną przerwą

**-harmonogram zajęć poda koordynator przedmiotu