

Liczba grup: 2 STUDIA NIESTACJONARNE I stopnia WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI

TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA HYBRYDOWY ROK III semestr 6 rok akademicki 2023/24

8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	Zjazdy Turnus B
PIĄTEK	<p>TECHNOLOGIA PRZEMYSŁU FERMENT. w-d zdalny dr hab. E. Lipińska (1-7 zjazd)</p>	<p>TECHNOLOGIA MIĘSA w-d zdalny dr hab. D. Pietrzak (1-8 zjazd)</p>	<p>TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI w-d zdalny dr inż. K. Kozłowska (1-7 zjazd)</p>	<p>FAKULTETY zdalny Ziola, żywność i zdrowie dr hab. E. Hać-Szymańczuk (1-3 zjazd) Znakowanie żywności dr hab. E. Majewska (4-6 zjazd)</p>	<p>FAKULTETY s. 2007 Dodatki do żywności - aspekty technologiczne dr hab. K. Marciniak -Łukasiak (1-3 zjazd) Podstawy dietetyki dr inż. K. Ratusz (4-6 zjazd)</p>	<p>FAKULTETY s. 2007 Dodatki do żywności - aspekty zdrowotne dr inż. K. Ratusz (1-3 zjazd) Systemy zarządzania w laboratorium dr hab. J. Kowalska, prof. (4-6 zjazd)</p>	<p>I - 1-3.03.2024 II - 15-17.03.2024 III - 5-7.04.2024 IV - 19-21.04.2024 V - 10-12.05.2024 VI - 24-26.05.2024 VII - 31.05.-2.06.2024 VIII - 7-9.06.2024</p>	<p>Sesja: 21-23.06.2024</p>	<p>Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p>	<p>WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI SAMORZĄD STUDENTÓW 02-776 Warszawa, ul. Nowoursynowska 159C</p>	<p><i>Wilczyńska</i></p>	<p><i>Włoczek</i></p>
SOBOTA	<p>Ćwiczenia: T. owoców i warzyw gr. 2 (1-6 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. przem. ferment. gr. 2 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. mięsa gr. 2 (4-7 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. przem. ferment. gr. 1 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. mięsa gr. 1 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. przem. ferment. gr. 1 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. mięsa gr. 2 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. mięsa gr. 1 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. mięsa gr. 1 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. mięsa gr. 1 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. mięsa gr. 1 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. mięsa gr. 1 (1-3 zjazd)</p>
NIEDZIELA	<p>TECHNOLOGIA OWOCÓW I WARZYW w-d 2007 dr inż. I. Ścibisz (1-6 zjazd)</p>	<p>FAKULTETY s. 2007 Bakterie mlekowe w technologii żywności dr hab. M. Ziarno, prof. (1-3 zjazd) System bezpieczeństwa żywności HACCP dr hab. K. Dasiewicz prof. (4-6 zjazd)</p>	<p>FAKULTETY s. 2007 Dodatki do żywności - aspekty technologiczne dr hab. K. Marciniak -Łukasiak (1-3 zjazd) Podstawy dietetyki dr inż. K. Ratusz (4-6 zjazd)</p>	<p>FAKULTETY s. 2007 Dodatki do żywności - aspekty zdrowotne dr inż. K. Ratusz (1-3 zjazd) Systemy zarządzania w laboratorium dr hab. J. Kowalska, prof. (4-6 zjazd)</p>	<p>FAKULTETY s. 2007 Dodatki do żywności - aspekty technologiczne dr hab. K. Marciniak -Łukasiak (1-3 zjazd) Podstawy dietetyki dr inż. K. Ratusz (4-6 zjazd)</p>	<p>FAKULTETY s. 2007 Dodatki do żywności - aspekty zdrowotne dr inż. K. Ratusz (1-3 zjazd) Systemy zarządzania w laboratorium dr hab. J. Kowalska, prof. (4-6 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. owoców i warzyw gr. 2 (1-6 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. przem. ferment. gr. 2 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. mięsa gr. 2 (4-7 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. przem. ferment. gr. 1 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. mięsa gr. 1 (1-3 zjazd)</p>	<p>Ćwiczenia: T. przem. ferment. gr. 1 (1-3 zjazd)</p>

DZIEKAN

Wydziału Technologii Żywności i Żywienia Człowieka

WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI

SAMORZĄD STUDENTÓW

02-776 Warszawa, ul. Nowoursynowska 159C

/ Dr hab. Rafał Włoczek, prof. SGGW /