

Liczba studentów

Liczba grup specjalizacyjnych: 3

WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOSCI -STUDIA MAGISTERSKIE

Liczba grup specjalizacyjnych: 3

Rok I Semestr 2 **HYBRYDA** 2020/21 Real: 1-7 tydzień Zdalne: 8-15 tydzień

PIĄTEK	CZWARTEK	ŚRODA	WTOREK	PONIEDZ.
<p>8-9</p> <p>TECHNOLOG ŻYWNOSCI A WSPÓLCZESNY PRZEMYSŁ w-d ZDALNY 11.12.2020-22.01.2021 dr hab. K. Dąbrowski</p>	<p>9-10</p> <p>SEMINARIUM gr. 2 ZDALNE</p> <p>10-11</p> <p>FAKULTETY ZDALNE Cutting-edge technologies in food industry 01.10-29.10.2020 Drying 05.11-03.12.2020 Wykorzystanie przetwórcze ryb ... 10.12.2020-21.01.2021</p>	<p>11-12</p> <p>INŻYNIERIA UKŁADÓW WIELOFAZOWYCH ŻYWNOSCI w-d ZDALNY 09.11.2020-25.01.2021</p> <p>12-13</p> <p>SEMINARIUM gr. 1 ZDALNE gr. 3 ZDALNE</p> <p>13-14</p> <p>STATYSTYKA STOSOWANA cw. REAL B23 s. 2066 08.10 i 3.12.2020 gr. 2a 13-14 gr. 2b 14-15 Cw. ZDALNE 15.10-26.11.2020</p>	<p>14-15</p> <p>INŻYNIERIA UKŁADÓW WIELOFAZOWYCH ŻYWNOSCI* KIZIOP cw. REAL gr. 1a,2a,3a 27.10-3.11.2020 cw. ZDALNE gr. 1,2,3: 10.11-8.12.2020</p> <p>15-16</p> <p>PROJEKTOWANIE PRODUKTU w-di cw. gr. 1,2,3 REAL: 27.10.2020 15-17; 5-19.01.2021 12-17 ZDALNE: 06-20.10.2020; 10-24.11.2020 12-17</p> <p>16-17</p> <p>JEZYK OBCY 16:45-18:15</p>	<p>17-18</p> <p>FAKULTETY ZDALNE Bioactive food components 07.10-04.11.2020 Design thinking in food technology 18.11-16.12.2020</p>
<p>11-12</p> <p>FAKULTET ZDALNY Zafasowanie żywności i metody...02.10-30.10.2020</p> <p>13-14</p> <p>INDYW. PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ dr inż. T. Filipiak w-d 13-27.11.2020 ZDALNY</p> <p>14-15</p> <p>STATYSTYKA STOSOWANA cw. REAL B23 s. 2066 08.10 i 3.12.2020 gr. 2a 13-14 gr. 2b 14-15 Cw. ZDALNE 15.10-26.11.2020</p> <p>15-16</p> <p>PRAWO AUTORSKIE I OCHRONA PATENTOWA w-d 04-18.12.2020 ZDALNY dr hab. A. Cegińska</p>	<p>16-17</p> <p>SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI w praktyce ZDALNY Mgr inż. Iwona Kowalczyk 08.01.2021; 15.01.2021; 22.01.2021</p>			