

Rozkład zajęć w semestrze zimowym

I rok Technologia żywności i żywienie człowieka

studia stacjonarne II stopnia

Godzina Grupa	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	1 AŻ	2 ŻP	1 AŻ	2 ŻP	1 AŻ	2 ŻP	1 AŻ	2 ŻP	1 AŻ	2 ŻP
8.00 - 9.00				ŻP Trendy w produkcji żywności bioaktywnej wyk. 1-13 tydz. D10-103 dr A. Pawłowska						Język angielski ćw. D9-336 mgr M. Trojan
9.00 - 10.00	AŻ AMŻ lab. 1-3 tydzień D9-222 dr D. Grabek-Lejko	ŻP TwPŻB lab. 4-10 tydz. D9-247/ D10-32 dr A. Pawłowska			AŻ AZPZ wyk. Od 7-15 tydz. godz. 9.30-11.00 D10-103 dr hab. A. Znamirowska-Piotrowska, prof. UR	AŻ+ŻP Modelowanie jakości produktów wyk. 1-5 tydz. D9-128 prof. dr hab. G. Jaworska	AŻ+ŻP Modelowanie jakości produktów ćw. aud. 1-8 tydz. D7-25 dr P. Hanus, dr T. Cebulak			
10.00 - 11.00				AŻ AŻPR wyk. tydz. 1/3 D9-315 dr hab. I. Kapusta, prof. UR	ŻP Żywność wzbogacona wyk. 1-7 tydz. D10-103 dr K. Pycia					
11.00 - 12.00			AŻ ACHIWM wyk. D3-341 prof. dr hab. M. Balawejder dr hab. I. Kapusta, prof. UR	ŻP Żywność wzbogacona lab 1-5 tydz. D10-32/21 dr K. Pycia		ŻP lab. 1-10 tydz. D10 14 dr hab. A. Znamirowska-Piotrowska, prof. UR dr K. Szajnar			AŻ ACHIWM 9 x lab. od 3 tygodnia D3 136 dr hab. T. Piechowiak, prof. UR dr hab. I. Kapusta, prof. UR	ŻP Żywność dietetyczna lab. 6x od 11.10.24 D9-247/D10 32 dr. Z. Posadzka
12.00 - 13.00										
13.00 - 14.00	Język niemiecki ćw. D9-125 dr S. Schultis		AŻ Seminarium 13x D3-141 prof. dr hab. M. Dżugan	ŻP Seminarium x 8 od 1.10.2024 D9-254 prof. dr hab. G. Jaworska		ŻP tydz. 1/3 D10-103 dr hab. A. Znamirowska-Piotrowska, prof. UR	AŻ AZPZ lab. 10X 1-3 tydz. dr P. Dumań-Kocan D10-2 Od 4-10 tydz. dr K. Szajnar D10 14			
14.00 - 15.00										
15.00 - 16.00	AŻ AŻPR lab. 1-10 tydz. D10 101 dr A. Pawłowska, dr N. Żurek		AŻ AMŻ wyk. 2-8 tydz. (15 godz.) D9-339 dr D. Grabek-Lejko							
16.00 - 17.00						ŻP Pracownia magisterska				
17.00 - 18.00			AŻ Pracownia magisterska	ŻP Żywność dietetyczna wyk. 5x od 01.10.2024 D9-254 prof. dr hab. G. Jaworska						
18.00 - 19.00								Przedmiot ogólnouczelniany zdalnie		

- AŻ ACHIWM - Analiza chromatograficzna i walidacja metod
- AŻ AŻPR - Analiza żywności pochodzenia roślinnego
- AŻ AZPZ - Analiza żywności pochodzenia zwierzęcego
- AŻ AMŻ - Analiza mikrobiologiczna żywności
- ŻP TwPŻB - Trendy w produkcji żywności bioaktywnej