

Rozkład zajęć w semestrze letnim

II rok Technologia żywności i żywienie człowieka studia stacjonarne II stopnia

Godzina Grupa	PONIEDZIAŁEK			WTOREK			ŚRODA			CZWARTEK			PIĄTEK		
	1 AZ	2 ZP	3 ZP	1 AZ	2 ZP	3 ZP	1 AZ	2 ZP	3 ZP	1 AZ	2 ZP	3 ZP	1 AZ	2 ZP	3 ZP
8.00 - 9.00	AZZZ lab. D3-242 tydz. 1-10 dr hab. inż. T. Plechowiak, prof. UR, dr A. Pasternakiewicz	Projektowanie produktu prozdrowotnego wyk. 1-7tydz. D9-339 dr inż. K. Pycia													
9.00 - 10.00															
10.00 - 11.00		ASBAWŻ wyk 1-7 tydz. D9-254 dr A. Pawłowska			PZMIJ wyk. 1-7 tydz. D9-340 prof.dr hab. inż. Z. Sokolowicz				Metody fizyczne w analizie żywności wyk. tydz. 2/4 D9-536 dr hab. inż. G. Zagala, prof. UR						
11.00 - 12.00	Metody fizyczne w analizie żywności lab. 6x tydz. 2/4 D10-135 dr M. Czernicka			AZZZ wyk. 1-7 tydz. D3-342 prof. dr hab. inż. M. Dżugan					Seminarium mag. cw. 1-15 tydz. D9-339 dr hab. I. Kapusta, prof. UR						
12.00 - 13.00		ASBAWŻ D10-101 lab. 2x od 2 tygodnia dr A. Pawłowska									PZMIJ lab.7x tydz. 1/3 D9-342 dr inż. A. Augustyńska- Prejnar				
13.00 - 14.00					AZZ wyk. 5 godz. tydz. 2/4 D9-314 dr A. Pawłowska						ASBAWŻ D3-242 lab. 6-15 tydz. dr inż. A. Pasternakiewicz, dr M. Tomczyk				
14.00 - 15.00		ASBAWŻ D10-101 lab. 2x od 2 tygodnia dr A. Pawłowska			Projektowanie produktu prozdrowotnego D9-315 lab. 1-10 tydz. dr inż. K. Pycia						PZMIJ lab.7x tydz. 1/3 D9-341 dr inż. A. Augustyńska- Prejnar				
15.00 - 16.00	Pracownia magisterska				Seminarium mag. D9-254 cw.27.02,03.03,12.03, 19.03,26.03,09.04, 23.04,07.05,21.05,11.06 prof. dr hab. G.Jaworska					AZZ lab. 3x tyg. 2/4 D9-248 dr A. Pawłowska					
16.00 - 17.00						Elektyw - Food additives wyk. tydz. 1/3 D9-339 dr M. Milek					ASBAWŻ D3-242 lab. 6-15 tydz. dr inż. A. Pasternakiewicz, dr M. Tomczyk				
17.00 - 18.00		Pracownia magisterska									Projektowanie produktu prozdrowotnego D9-254 lab. 1-15 tydz. dr inż. K. Pycia				
18.00 - 19.00															

*Specjalność: Analiza żywności**AZZ - Analiza zafałszowań żywności
*AZZZ - Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności*Specjalność: Żywność prozdrowotna**ASBAWŻ - Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności
*PZMIJ - Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj