

Zestawienie zajęć z propozycją realizacji dla kierunku: **technologia żywności i żywienie człowieka**

| PRZEDMIOT | Prowadzący | Rodzaj zajęć | Forma realizacji | | |
|---|---|-----------------------------|-------------------|---------------|------------------|
| | | | K - kontaktowe | Z - zdalne | H - hybrydowe |
| STUDIA STACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA | | | | | |
| semestr I | | | | | |
| Etyka | ks. dr Mirosław Twardowski | wykład* | x | x | |
| Produkcja surowców roślinnych | dr hab. inż. Ewa Szpunar-Krok, prof. UR | wykład* | x | x | |
| Produkcja surowców roślinnych | dr hab. inż. Ewa Szpunar-Krok, prof. UR/ dr Marta Jańczak-Pięiążek | ćwiczenia** | x | | |
| Propedeutyka nauki o żywności | dr hab. Grzegorz Zaguła, prof. UR | wykład* | x | x | |
| Technologia informacyjna | dr inż. Piotr Molenda | ćwiczenia* | x | | |
| | dr hab. Maciej Bilek, prof. UR | ćwiczenia | | x | |
| Produkcja surowców zwierzęcych | dr hab. Zofia Sokołowicz, prof. UR | wykład* | x | x | |
| Produkcja surowców zwierzęcych | dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar/ dr inż. Małgorzata Ormian | ćwiczenia** | x | | |
| Wychowanie fizyczne | | ćwiczenia ¹ | x | | |
| Język obcy | | ćwiczenia aud. ² | x | | |
| Chemia | dr hab. inż. Maciej Balawejder, prof. UR | wykład* | x | x | |
| Chemia | dr Anna Pasternakiewicz/ dr inż. Radosław Józefczyk/ dr inż. Michał Miłek | laboratorium*** | | | x |
| Metrologia w naukach o żywności | dr hab. Grzegorz Zaguła, prof. UR | wykład* | x | x | |
| Metrologia w naukach o żywności | dr hab. Grzegorz Zaguła, prof. UR | laboratorium*** | | | x |
| Matematyka | dr Svetłana Mincheva-Kamińska | wykład | | x | |
| Matematyka | dr Renata Tłuczek-Pięciak | ćwiczenia aud.** | x | | |
| Aspekty prawa żywnościowego | dr Anna Wójtowicz-Dawid | wykład* | x | x | |
| Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych | dr inż. Grażyna Gajdek | wykład* | x | x | |
| Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych | dr inż. Grażyna Gajdek | ćwiczenia aud.** | x | | |

| semestr III | | | | | |
|---|--|-----------------------------|--|---|---|
| Język obcy | | ćwiczenia aud. ² | | x | |
| Żywność człowieka | dr inż. Katarzyna Rolf/ dr inż. Tomasz Cebulak | wykład | | x | |
| Żywność człowieka | dr inż. Katarzyna Rolf/ dr inż. Tomasz Cebulak | ćwiczenia** | | | x |
| Analiza żywności | dr hab. inż. Małgorzata Dżugan, prof. UR/ dr hab. Grzegorz Zaguła, prof. UR | wykład | | x | |
| Analiza żywności | dr hab. inż. Małgorzata Dżugan, prof. UR/ dr Anna Pasternakiewicz/ dr hab. Grzegorz Zaguła, prof. UR/ dr inż. Tomasz Piechowiak/ dr inż. Magdalena Buniowska/ mgr inż. Katarzyna Szajnar | laboratorium*** | | | x |
| Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego | prof. dr hab. Józef Gorzelany/ dr hab. Krystian Marszałek, prof. UR | wykład | | x | |
| Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego | dr inż. Natalia Matłok/ dr inż. Waldemar Sroka/ dr hab. Krystian Marszałek, prof. UR/ dr inż. Magdalena Buniowska/ mgr inż. Katarzyna Szajnar | ćwiczenia** | | | x |
| Ocena jakości surowców i produktów roślinnych | dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR | wykład | | x | |
| Ocena jakości surowców i produktów roślinnych | mgr inż. Zuzanna Posadzka/ mgr inż. Natalia Żurek | laboratorium*** | | | x |
| Ogólna technologia i utrwalanie żywności | prof. dr hab. Grażyna Jaworska | wykład | | x | |
| Ogólna technologia i utrwalanie żywności | dr inż. Greta Adamczyk/ dr inż. Karolina Pycia | laboratorium*** | | | x |

| semestr V | | | | | |
|---|--|------------------|---|---|---|
| Podstawy statystyki | dr Renata Jurasieńska | wykład | | x | |
| Podstawy statystyki | dr Renata Jurasieńska/ dr Rafał Rak | ćwiczenia** | x | | |
| Systemy zarządzania jakością | dr inż. Marian Gil | wykład | | x | |
| Systemy zarządzania jakością | dr inż. Renata Stanisławczyk/ dr inż. Magdalena Buniowska/ dr inż. Małgorzata Pawlos/ dr inż. Marian Gil | ćwiczenia aud.** | | | x |
| Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego | prof. dr hab. Czesław Puchalski | wykład* | x | x | |
| Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego | dr inż. Maria Tarapatskyy | ćwiczenia** | | x | |
| Podstawy technologii gastronomicznej | prof. dr hab. Grażyna Jaworska | wykład | | x | |
| Podstawy technologii gastronomicznej | mgr inż. Paweł Hanus | laboratorium*** | | | x |
| Pocesy przemysłu fermentacyjnego | prof. dr hab. inż. Mirosława Kacaniova | wykład | | x | |
| Pocesy przemysłu fermentacyjnego | prof. dr hab. inż. Mirosława Kacaniova/ mgr Edyta Zagrobelna | laboratorium*** | | | x |
| Technologia mleka | dr hab. inż. Agata Znamiorska, prof. UR | wykład | | x | |
| Technologia mleka | mgr inż. Małgorzata Pawlos/ mgr inż. Katarzyna Szajnar | laboratorium*** | | | x |
| Technologia owoców i warzyw | dr inż. Tomasz Cebulak | wykład | | x | |
| Technologia owoców i warzyw | mgr inż. Zuzanna Posadzka/ mgr inż. Natalia Żurek/ dr inż. Tomasz Cebulak/ mgr inż. Paweł Hanus | laboratorium*** | | | x |
| Technologia tłuszczowców | dr inż. Greta Adamczyk | wykład | | x | |
| Technologia tłuszczowców | mgr inż. Natalia Żurek | laboratorium*** | | | x |

| semestr VII | | | | | |
|-----------------------------------|---|---------------------|---|---|---|
| Przedmiot ogólnouczelniany | | wykład ³ | | x | |
| Normalizacja w produkcji żywności | dr hab. inż. Agata Znamirowska, prof. UR | wykład | | x | |
| Normalizacja w produkcji żywności | mgr inż. Małgorzata Pawlos/ mgr inż. Katarzyna Szajnar | ćwiczenia aud.** | | x | |
| Opracowanie nowych produktów | dr inż. Joanna Kaszuba | wykład | | x | |
| Opracowanie nowych produktów | dr inż. Joanna Kaszuba/ dr Agata Pawłowska/ mgr inż. Zuzanna Posadzka | ćwiczenia** | | x | |
| Seminarium inżynierskie | dr hab. inż. Maciej Balawejder, prof. UR | seminarium**** | x | | x |
| | dr hab. inż. Małgorzata Dżugan, prof. UR | | x | | x |
| | prof. dr hab. inż. Miroslava Kacaniova | | x | | x |
| | dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR | | x | | x |
| | dr hab. Krystian Marszałek, prof. UR | | x | | x |
| | prof. dr hab. Czesław Puchalski | | x | | x |
| | dr hab. Zofia Sokołowicz, prof. UR | | x | | x |
| | dr hab. inż. Agata Znamirowska, prof. UR | | x | | x |

| STUDIA STACJONARNE DRUGIEGO STOPNIA | | | | | |
|---|---|-----------------------------|---|---|---|
| I semestr II stopień | | | | | |
| | | | | | |
| II semestr II stopień | | | | | |
| Przedmiot ogólnouczelniany | | wykład ³ | | x | |
| Język obcy | | ćwiczenia aud. ² | x | | x |
| Modelowanie jakości produktów | prof. dr hab. Grażyna Jaworska | wykład | | x | |
| Modelowanie jakości produktów | mgr inż. Zuzanna Posadzka/ mgr inż. Paweł Hanus | ćwiczenia aud.** | | x | |
| Specjalność: Analiza żywności | | | | | |
| Analityka żywności pochodzenia roślinnego | dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR | wykład | x | | |
| Analityka żywności pochodzenia roślinnego | dr Agata Pawłowska/ mgr inż. Natalia Żurek | laboratorium*** | | | x |
| Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego | dr inż. Magdalena Buniowska | wykład | x | | |
| Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego | dr inż. Magdalena Buniowska | laboratorium*** | | | x |
| Analiza chromatograficzna i walidacja metod | dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR/ dr hab. inż. Maciej Balawejder, prof. UR | wykład | x | | |
| Analiza chromatograficzna i walidacja metod | dr hab. inż. Maciej Balawejder, prof. UR/ dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR/ dr inż. Tomasz Piechowiak | laboratorium*** | | | x |
| Analiza mikrobiologiczna żywności | dr Maciej Kluz | wykład | x | | |
| Analiza mikrobiologiczna żywności | dr Maciej Kluz | laboratorium*** | | | x |
| Pracownia magisterska | promotorzy prac magisterkich | laboratorium | x | | |
| Seminarium magisterskie | dr hab. Zofia Sokołowicz, prof. UR/ dr hab. inż. Michał Świeca | seminarium**** | x | | x |
| Specjalność: Żywność prozdrowotna | | | | | |
| Trendy w produkcji żywności bioaktywnej | prof. dr hab. Grażyna Jaworska | wykład | x | | |
| Trendy w produkcji żywności bioaktywnej | dr Agata Pawłowska | laboratorium*** | | | x |
| Żywność dietetyczna | prof. dr hab. Grażyna Jaworska | wykład | x | | |
| Żywność dietetyczna | dr Agata Pawłowska/ mgr inż. Zuzanna Posadzka | laboratorium*** | | | x |

| | | | | | |
|-------------------------------|---|-----------------|---|--|---|
| Żywność probiotyczna | dr hab. inż. Agata Znamiorska, prof. UR | wykład | x | | |
| Żywność probiotyczna | mgr inż. Małgorzata Pawlos | laboratorium*** | | | x |
| Żywność wzbogacona | dr inż. Karolina Pycia | wykład | x | | |
| Żywność wzbogacona | dr inż. Karolina Pycia | laboratorium*** | | | x |
| Pracownia magisterska | promotorzy prac magisterkich | laboratorium | x | | |
| Seminarium magisterskie | prof. dr hab. Grażyna Jaworska | seminarium**** | x | | x |
| III semestr II stopień | | | | | |
| | | | | | |

Przygotowano w oparciu o Zarządzenie nr 89/2020 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 4 września 2020 r. w sprawie organizacji zajęć w semestrze zimowym 2020/2021 w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

Wyjaśnienia:

¹ zgodnie z Zarządzeniem nr 89/2020 (paragraf §3),

² zgodnie z Zarządzeniem nr 89/2020 (paragraf §4),

³ zgodnie z Zarządzeniem nr 89/2020 (paragraf §5),

* **K - wykład** - w formie kontaktowej, przy zapewnieniu wymaganego reżimu sanitarnego,

* **Z - wykład** - w formie zdalnej, gdy liczebność grupy >50 osób i/lub nie jest możliwe zapewnienie wymaganego reżimu sanitarnego, zajęcia prowadzone w formie zajęć w trybie synchronicznej interakcji, wg rozkładu zajęć rocznika studiów,

** **K - ćwiczenia** - zajęcia w formie kontaktowej, realizowane w sali ćwiczeniowej (lub wykładowej, audytoryjnej) przy zapewnieniu wymaganego reżimu sanitarnego,

** **Z - ćwiczenia** - zajęcia w formie zdalnej, w trybie synchronicznej interakcji, wg rozkładu zajęć rocznika studiów,

** **H - ćwiczenia** - zajęcia w formie hybrydowej dla całej grupy (dopuszczalne część godzin w podziale na podgrupy), zajęcia realizowane zarówno w formie zdalnej w trybie synchronicznej interakcji, jak i w formie kontaktowej, tj. zajęcia w sali ćwiczeniowej (lub wykładowej, audytoryjnej) przy zapewnieniu wymaganego reżimu sanitarnego,

*** **H - zajęcia w laboratorium** (wymagany dostęp do infrastruktury lab., sprzętu, odczynników, itd.), w formie hybrydowej w układzie podziału każdej grupy ćwiczeniowej na pogrupy 1 i 2, które realizują **zajęcia dydaktyczne w laboratorium na przemian**, odpowiednio: podgrupa 1 - w tygodniu nieparzystym, podgrupa 2 - w tygodniu parzystym oraz otrzymują **zadania/materiały/instrukcje do pracy zdalnej**: podgrupa 1 - w tygodniu parzystym, podgrupa 2 - w tygodniu nieparzystym; UWAGA: każda grupa ćwiczeniowa powinna zrealizować 50 % godzin zajęć dydaktycznych w laboratorium oraz 50 % godzin zajęć dydaktycznych jako praca zdalna (zadania/materiały/instrukcje przekazane przez Prowadzącego/Prowadzących zajęcia). Prowadzący realizuje 100 % przydzielonych godzin zajęć dydaktycznych jako zajęć realizowane w formie kontaktowej (zajęcia w laboratorium) i nie zwiększa się pensum dydaktyczne,

**** **zajęcia w grupie seminaryjnej** (bez podziału na podgrupy), dopuszczalne w formie **kontaktowej (K)**, tj. zajęcia w sali ćwiczeniowej, wykładowej audytoryjnej przy zachowaniu reżimu sanitarnego lub **hybrydowej (H)**, tj. zajęcia w formie kontaktowej (j.w.) i zdalnej (w formie synchronicznej interakcji, wg rozkładu zajęć rocznika studiów). Sposób realizacji zajęć do decyzji Nauczyciela prowadzącego zajęcia.