

Rozkład zajęć w semestrze letnim

II 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			AŚWOIŻ wyk. 1-5 tydz. D10-121 dr hab. G. Zagula, prof. UR		Analiza śniadowa w ocenie jakości żywności lab. 1-6 tydz. D10-135,124		Elektyw - Food additives wyk. tydz. 1/3 D3-341 dr M. Milek			
9.00 - 10.00				Projektowanie produktu prozdrowotnego wyk. 1-7 tydz. D9-254 dr K. Pycia		AŻ wyk. 5 godz. 8-10 tydz. D9-254 dr A. Pawłowska				
10.00 - 11.00			Pracownia magisterska	Seminarium mag. D9-254 cw.18.02.25.02.04.03, 11.03.18.03, 08.04, 15.04, 13.05, 20.05, 15.05.2025 (11.00-14.00) prof. dr hab. G.Jaworska	AZZ lab. 8-10 tydz. D9-247 dr A. Pawłowska	ASBWiŻ lab. 3-12 tydz. D3-242 dr M. Milek	AZZŻ lab. tydz. 1-11 D3-241 prof. dr hab. M. Dzugań dr M. Tomczyk	ASBWiŻ wyk. tydz. 2/4 D9-254 dr A. Pawłowska		
11.00 - 12.00										
12.00 - 13.00				PŻMIJ wyk. 1-7 tydz. D9-340 prof. dr hab. Z. Sokolowicz			PŻMIJ lab. 1-7 tydz. D9-342 dr A. Augustynska-Prejsnar			
13.00 - 14.00					AZZŻ wyk. tydz. 2/4 D3-341 prof. dr hab. M. Dzugań	Pracownia magisterska	Seminarium mag cw. 1-15 tydz. D3-106 prof. dr hab. M. Dzugań			
14.00 - 15.00										
15.00 - 16.00				Projektowanie produktu prozdrowotnego lab. 1-10 tydz. D9-254, D10-32, 101 dr K. Pycia						
16.00 - 17.00									Specjalność: Analiza żywności *AŻŻ - Analiza zafałszowań żywności *AŻŻŻ - Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności Specjalność: Żywność prozdrowotna *ASBWiŻ - Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności *PŻMIJ - Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj	
17.00 - 18.00										
18.00 - 19.00										