Rozkład zajęć w semestrze **letnim**

w roku akademickim 2025/2026

III rok Technologia Żywności i Żywienie Człowieka

studia **stacjonarne I stopnia**

godz. / grupa/ specjalność	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	gr. TŻ	**gr. ŻCz**	**gr. TŻ**	**gr. ŻCz**	**gr. TŻ**	**gr. ŻCz**	**gr. TŻ**	**gr. ŻCz**	**gr. TŻ**	**gr. ŻCz**
8.00 - 9.00	**Technologia mięsa** dr hab. M. Rudy, prof. UR wyk. 1-15 tydz. D9-35	**ŻP** dr A. Pawłowska wyk. tydz. B D9-254	**Technologia zbóż i piekarstwa** dr J. Kaszuba wyk. 1-15 tydz. D9-339	**PM** dr M. Pawlos, dr K. Szajnar lab. 1-13 tydz. D10-14			**Technologia zbóż i piekarstwa** dr J. Kaszuba, dr Z. Posadzka-Siupik lab. 8x D10-32	**Seminarium inż.** dr hab. B. Saletnik, prof. UR sem. 1-15 tydz. D10-211		
9.00 - 10.00										
10.00 - 11.00	**TPW** dr K. Pycia wyk. 1-15 tydz. D9-35	**PM** dr hab. A. Znamirowska-Piotrowska, prof. UR wyk. tydz. B D10-212	**Technologia drobiu i jaj** prof. dr hab. Z. Sokołowicz wyk. 1-15 tydz. D9-339		**Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego** prof. dr hab. Cz. Puchalski wyk. tydz. B D10-211			**PTZPS** dr M. Czernicka lab. D7-22		
11.00 - 12.00		**RŻ** dr K. Rolf, dr P. Duma-Kocan wyk. tydz. B D9-254		**PO,W,GiRO** dr T. Cebulak wyk. 1-13 tydz. D10-211						
12.00 - 13.00			**Technologia drobiu i jaj** dr A. Augustyńska - Prejsnar lab. 1-15 tydz. D9-345	**OŻ** dr K. Rolf, dr N. Żurek lab. 1-10 tydz. D9-126	**Seminarium inż.** dr hab. B. Saletnik, prof. UR sem. 1-15 tydz. D10-212	**RŻ** dr P. Duma-Kocan lab. 1-4 tydz. D9-253	**Technologia mięsa** dr R. Stanisławczyk lab.1-14 tydz. D10-11			
13.00 - 14.00		**AŻ** dr N. Żurek wyk. tydz. B D9-254			**PTZPS** dr M. Czernicka lab. D7-22			**ŻP** dr Z. Posadzka-Siupik, dr N. Żurek lab. D10-32/21		
14.00 - 15.00			**TPW** dr K. Pycia, dr G. Adamczyk, dr N. Żurek lab. D9-248	**RŻ** dr K. Rolf lab. 5-7 tydz. D9-340		**PO,W,GiRO** dr T. Cebulak dr Z. Posadzka-Siupik, dr N. Żurek lab. 1-10 tydz. D10-21				
15.00 - 16.00		**OŻ** dr K. Rolf wyk. tydz. B D9-339						**AŻ** dr N. Żurek lab. D10-32/21		
16.00 - 17.00										
17.00 - 18.00										
18.00 - 19.00										

***Specjalność:**

*TŻ- Technologia żywności

*ŻCz-Żywienie człowieka

Przedmioty:

TPW - Technologia przetwórstwa węglowodanów

PTZPS - Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego

RŻ - Racjonalizacja żywienia

AŻ - Alternatywne żywienie

ŻP - Żywność prozdrowotna

PM - Przetwórstwo mleka

OŻ - Ocena żywienia

PO,W,GiRO - Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych