

Rozkład zajęć w semestrze zimowym w roku akademickim 2026/2027

IV rok Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

studia **stacjonarne I stopnia**

godz. grupa/ specjalność	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK			
	gr. 1 TŻ	gr. ŻCz	gr. 1 TŻ	gr. ŻCz	gr. 1 TŻ	gr. ŻCz	gr. 1 TŻ	gr. ŻCz	gr. 1 TŻ	gr. ŻCz		
8.00 - 9.00			Opracowanie nowych produktów spożywczych dr J. Kaszuba wyk. 1-8 tydz. D10-103		Seminarium inż dr R. Stanisławczyk lab. 1-10 tydz. D9-249							
9.00 - 10.00												
10.00 - 11.00			Normalizacja w produkcji żywności dr hab. A. Znamirowska-Piotrowska, prof. UR wyk. 1-8 tydz. D10-103		ONPS dr J. Kaszuba, dr Z. Posadzka-Siupik, dr A. Pawłowska, dr P. Hanus lab. 2-10 tydz. D10-103							
11.00 - 12.00			NwPŻ dr M. Pawlos ćw. 1-10 tydz. D10-211				OWOPS dr J. Kaszuba, wyk. 1-8 tydz. D9-254					
12.00 - 13.00												
13.00 - 14.00			Technologia gastronomiczna dr P. Hanus wyk. 5, 8, 9 tydz. D9-340 9, 10 tydz. godz. 09.00-11.15 D10-103		ONPS dr J. Kaszuba, dr Z. Posadzka-Siupik, dr A. Pawłowska, dr P. Hanus lab. 2-10 tydz. D10-211		Seminarium inż. dr R. Stanisławczyk lab. 1-10 tydz. D9-249					
14.00 - 15.00												
15.00 - 16.00												
16.00 - 17.00			TG dr P. Hanus lab. 8, 9, 10 tydz. D10-32		TG dr P. Hanus lab. 5, 8 tydz. D10-32		Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych dr P. Hanus, dr Z. Posadzka-Siupik, lab. 5x 14.10, 21.10, 04.11, 25.11, 02.12 D9-248 D10-32		Przedmiot ogólnouczelniany			
17.00 - 18.00												
18.00 - 19.00									TG -Technologia gastronomiczna ONPS - Opracowanie nowych produktów spożywczych NwPŻ - Normalizacja w produkcji żywności			