

Rozkład zajęć w semestrze letnim

w roku akademickim 2025/2026

II rok Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

studia **stacjonarne II stopnia**

godz. grupa/ specjalność	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	gr. AŻ	gr. ŻP	gr. AŻ	gr. ŻP	gr. AŻ	gr. ŻP	gr. AŻ	gr. ŻP	gr. AŻ	gr. ŻP
8.00 - 9.00			ASWOJŻP dr hab. G. Zaguła, prof. UR, dr P. Molenda wyk. 6-11 tydz. D10-135					ASBAwŻ lab. dr M. Miłek 1-10 tydz. D3-242		
9.00 - 10.00				PŻzMiJ dr A. Augustyńska- Prejsnar lab. 1-10 tydz. D9-345					Pracownia magisterska	
10.00 - 11.00			Analiza śladowa w ocenie jakości żywności dr hab. G. Zaguła, prof. UR, dr M. Bajcar, dr hab. B. Saletnik, prof. UR lab. 6-11 tydz. D10-135;124			ASBAwŻ dr A. Pawłowska wyk. 2-9 tydz. D9-254				
11.00 - 12.00								AZŻŻ prof. dr hab. M. Dżugan dr M. Tomczyk lab. tydz. 1-10 D3-242		
12.00 - 13.00				PPP dr K. Pycia lab. 1-10 tydz. D10-103, D10-32, 101		Seminarium mgr prof. dr hab. M. Dżugan, sem. D3-0.40	PŻzMiJ prof. dr hab. Z. Sokołowicz wyk. 1-7 tydz. D9-340			PPP dr K. Pycia wyk. 1-8 tydz. D9-254
13.00 - 14.00										
14.00 - 15.00							Pracownia magisterska	AZ+ŻP Food additives dr M. Miłek wyk. tydz. A D3-217		
15.00 - 16.00			AZZŻ dr A. Pawłowska lab. 6-8 tydz. D9-247	Seminarium mgr prof. dr hab. G. Jaworska, 24.02, 03.03, 10.03, 17.03, 13.04, 21.04, 28.04, 12.05, 19.05, 26.05.2026 D9-254	AZZŻ dr A. Pawłowska wyk. 5 godz. 6-8 tydz. D9-339					
16.00 - 17.00										
17.00 - 18.00										PPP Projektowanie produktu prozdrowotnego PŻzMiJ Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj ASBAwŻ Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności
18.00 - 19.00										