

Rozkład zajęć w semestrze zimowym w roku akademickim 2025/2026

III rok Technologia Żywności i Żywnienie 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			TOiW dr T. Cebulak wyk. D9-340	PWIZ dr J. Kaszuba, dr G. Adamczyk wyk.2-9 tydz.D9-35			SZJwPS dr hab. M. Rudy, prof. UR wyk. 1-8 tydz. D9 339		PPF dr R. Józefczyk. D3-137 dr P. Hanus D10-7 lab.1-10 tydz.			
9.00 - 10.00						Technologia drobiu i jaj dr A. Augustyńska Prejsnar lab. 1-10 tydz. D9-345						
10.00 - 11.00			TM dr K. Szajnar lab. D10 14	Technologia drobiu i jaj prof. dr hab. Z. Sokołowicz wyk. 1-7 tydz. D9-340			Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożyw. dr M. Gil ćw. 1-15 tydz D9-35			SwBŻ dr A. Podolak lab. D9-113		
11.00 - 12.00	Tech. T. dr G. Adamczyk wyk.2-6 tydz. D9-254					Przetwórstwo mięsa dr P. Duma-Kocan lab. 1-14 tydz. D10-11		PM dr hab. M. Rudy, prof. UR wyk. D9 254	SwBŻ dr A. Podolak wyk 1-7 tydz. D10-212			
12.00 - 13.00				PAŻCz dr K. Rolf wyk. D9-249								
13.00 - 14.00	Tech. T dr N Żurek lab. 2-6 tydz. D9-248		TM dr hab. A. Znamirowska-Piotrowska,prof. UR wyk. D10-103				Technologia owoców i warzyw dr Z.Posadzka-Siupik, dr N. Żurek 1-10 tydz. D10-21	PKG dr P. Hanus wyk. D9-36	SwBŻ dr A. Podolak lab. D9 -113	Przetwórstwo węglowodanów i zbóż dr J. Kaszuba, lab. 5x D9-247/D10-32		
14.00 - 15.00			PPF dr hab. I. Kapusta, prof. UR wyk. 7-15 tydz. D10-103	Praktyczne aspekty żywienia człowieka lab. 12x D9-126 dr K. Rolf, dr N. Żurek		Przetwórstwo węglowodanów i zbóż dr G. Adamczyk lab. 5x od 2 tyg. D9-247					Procesy kulinarne gastronomii lab. tydz 1-9 D10-32 dr P. Hanus	
15.00 - 16.00												
16.00 - 17.00	PPF dr hab. I. Kapusta, prof. UR wyk. 1-6 tydz. D10-103											
17.00 - 18.00					tydz. A							SwBŻ -Statystyka w badaniach żywności PPF - Procesy przemysłu fermentacyjnego - Technologia mleka TOiW - Technologia owoców i warzyw Tech. T - Technologie tłuszczowców SZJwPS - Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym PM - Przetwórstwo mięsa
18.00 - 19.00												
						tydz. B						