**ROZKŁAD ZAJĘĆ DLA STUDENTÓW I ROKU BEZPIECZEŃSTWA I PRODUKCJI ŻYWNOŚCI PWSW w Przemyślu**

**Studia stacjonarne, semestr II, LETNI rok akademicki 2021/2022**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Godziny**  | **Poniedziałek** | **Wtorek** | **Środa** | **Czwartek** | **Piątek** |
| **8.00 – 9.00** | **8.00-10.15****Rośliny lecznicze i przyprawowe (10w)***prof. dr hab. inż. G.Jaworska***3x3h*****7, 14, 21.III*****30.V-1x1 h- 9.30 – 10.15****Sala 2,12** | **8.00-10.15****Trendy w produkcji żywności I Żywność wzbogacona** **(10W)***prof. dr hab. inż. G.Jaworska* **2x3 h*****28.III*** ***11.IV*** ***4.IV- 1x4h-* 7.30-10.30****Sala 2,12** | **8.00-10.15****Materiały wspomagające przetwarzanie żywności(10w)***prof. dr hab. inż. G.Jaworska* **2x3*****16, 23.V*****30.V 1x4 h-8.00 – 11.00****Sala 2,12** |  | **8.00-9.30****Komunikacja interpersonalna** **I gr**Dr P.Ścigaj**9,23. III****06.IV****04,18. V****01,15.VI**1x1h22.VI **Aula KW** | **8.00-11.45****Żywienie człowieka (15P)** mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk3x5h**12,26.V****9.VI****Sala 2,31** | **8.00-11.00****Prawo żywnościowe (20w)** Dr inż. M.Zadernowski**5x4h*****11,25.III******8,29. IV******13.V*****Sala 2,11** |
| **10.00 –12.00** | **10.30-12.45****Żywienie człowieka (25w)***prof. dr hab. inż. G.Jaworska* **8x3h*****7, 14, 21,28.III*** ***4, 11.IV*** ***16, 23.V*****1x1h *30. V –* 11.05-11.50****Sala 2,12** |  |  | **12.00-15.45****Trendy w produkcji żywności I Żywność wzbogacona (15L)**mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk**3X5h**28.IV.,12, 26.V.**Sala 2,31** | **12.00-13.30*****Chemia żywności (20w)*** *Dr M.Marchel* ***10x2******10, 17, 24, 31.III******07,21.IV.******5,19. V******2,9.VI*****Sala 2,2** |  |
| **14.00-16.15****Technologia informacyjna (30L)***Dr hab. inż. prof. PWSW M. Witczak***10X3h****11,18,25.III****1,8,22,29.IV****6,13,20.V****Sala komp.3.35** |
| **13.00-14.30****Biochemia (20W)***Prof. dr hab. inż. W.Barabasz***10x2h****07, 14, 21, 28.III.****04, 11, 25.IV****02, 9, 16.V** **Sala 2,11** |
| **13.45-16.00*****Biochemia (20L)****Dr M.Marchel* ***6x3h******10, 17, 24, 31.III******07,21.IV.******1x2h******5. V - 15.45-17.15*****Sala 2,4** |
| **13.00 –15.00** |  |  |
| **16.00 – 17.00** | **J. ANGIELSKI****15.00-16.30 - gr- I****Sala 2.24 KT-** *mgr A.Chopko* **15.00-16.30 - gr- IV****Sala 3.11 KW-** *mgr M.Oliwa***16.40-18.10 - gr V-** **Sala 3.11 KW-**  *mgr M.Oliwa* | **15.45-17.15****Towaroznawstwożywności (15w)***Mgr inż. P.Napora****7x2h*****8,15,22,29. III****5,12,26.IV****1x1h 10.V 15.45-16.30****Sala 2,12** | ***16.00- 19.45******Rośliny lecznicze i przyprawowe (15L)****Mgr inż. D.Olejarka* ***3X5h****10,24.V**7.VI***Sala 2,31** |  | **16.15-20.00****Towaroznawstwo żywności (25L)****5x5h***Mgr inż. D.Olejarka***11,18,25.III****1,8.IV****Sala 2,31** | **16.15-20.00****Żywienie człowieka (5P)** mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk1x5h**22.IV****Sala 2.22** |
| **16.00-19.45****Materiały wspomagające przetwarzanie żywności(15L)**mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk**5X3h****28.IV.****12, 26.V.****Sala 2,31** |
| **16.15-20.00****Chemia żywności (30L)***Mgr inż. P.Napora****6x5h*****6,13,20,27.V****3,10.VI****Sala 2,4** |
| **18.00 –20.00** |  | **17.30-20.30****Żywienie człowieka (20ćw)**mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk**5x4h****8,15,22,29. III****5.IV****Sala 2,12** |  |
| **18.10-20.10****W-F**Mgr. R. Korczyński15x2hSala ZSHUiGUl. Bakończycka 11 | **18.40-20.10****J.ANGIELSKI****Gr VII****Sala 3.11 KW***mgr M.Oliwa* |  |