**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- Tomczyk  3x5h  **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- Tomczyk  1x5h  **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. Korczyński  15x2h  Sala ZSHUiG  Ul. Bakończycka 11 | | | **18.40-20.10**  **J.ANGIELSKI**  **Gr VII**  **Sala 3.11 KW**  *mgr M.Oliwa* |  | |