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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Godz** | **Poniedziałek** | | **Wtorek** | **Środa** | | **Czwartek** | | **Piątek** | |
| 8.00 – 10.00 |  | |  |  | |  | | ***8.00-10.15***  ***Aparatura w produkcji żywności (30w)***  *Dr hab. inż. prof. PWSW M. Witczak*  ***10x3h***  ***11,18,25,III***  ***1,8,22,29 IV***  ***6,13,20.V***  **Sala 2,22** | |
| **10.00-12.15**  **Toksykologia (15L)**  *Prof. dr hab. inż. W.Barabasz*  **5x3h**  **12, 26.IV**  **10, 17, 24.V**  **Sala 2,34** |
| **12.45-15.00**  ***Analiza sensoryczna (7W)***  mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk  **1x3h- 21.IV**  **1x4h- 09.VI- 12.00-15.00**  **Wykł. Łącz z IPKIS**  **Sala 2,12** | **12.00-15.00**  **Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności (20w)**  Dr inż. M.Zadernowski  5x4h  **10,24.III**  **7,28. IV**  **12.V**  **Sala 2,11** |
| **11.00 –12.00** |  | |  | | **10.30-12.00**  **Statystyka (10W)** *Dr hab. inż. prof. PWSW M. Witczak*  ***5x2h***  ***11,18,25,III***  ***1,8.IV wykł. łącz***  **Sala 2,22** | **10.30-12.00**  **Zarządzanie przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego (10W)**  Dr inż. M.Zadernowski  **5x2h**  **29.IV**  **13.27V**  **10,24.VI**  **Sala 2,11** |
| **12.30-14.45**  **Toksykologia (15Ć)**  *Prof. dr hab. inż. W.Barabasz*  **5x3h**  **8,15,22,29.III**  **5.IV łącz IPKIS**  **Sala 2,34** | **12.30-16.15**  ***Analiza sensoryczna (5L)*** mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk  ***1X5h 22.IV***  **Sala 2,16** |
| **13.00 –15.00** | **16.00-17.30**  **Toksykologia (20w)**  Dr A. Pikulicka  10x2h  **07, 14, 21, 28.III.**  **04, 11, 25.IV**  **02, 9, 16.V** wykł łącz z IPKIS  **Sala 2,34** | ***16.00- 19.45***  ***Technologia gastronomiczna (15P)***  *Mgr inż. D.Olejarka*  3X5h  **23,30.V**  **6.VI**  **Sala 2,31** | **14.00-17.45-**  ***Analiza sensoryczna (10L)*** mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk  ***1X5h 8.VI***  ***1X5h 22.VI***  **Sala 2,16** | **14.00-16.15**  ***Analiza sensoryczna (3W)***  mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk  ***1X3h 25. V***  Wykł. Łącz z IPKIS  **Sala 2,12** | ***15.30-17.00***  ***Aparatura***  ***w produkcji żywności (20P)***  *Dr hab. inż. prof. PWSW M. Witczak*  ***10x2h***  ***10, 17, 24, 31.III***  ***07,21,28. IV***  ***5,12,19.V***  **Sala 2,12** | | **12.10-15.10**  **Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności (20P )** Dr inż. M.Zadernowski  5x4h  ***11,25,III***  ***8,29 IV***  ***13,V***  **Sala 2,11** | **12.10-15.55**  **Zarządzanie przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego (15P)**  Dr inż. M.Zadernowski  3X5h  ***27.V***  ***10,24.VI***  **Sala 2,11** |
| **16.00 – 18.00** | ***17.35- 19.05***  ***Technologia gastronomiczna (20W)***  *Mgr inż. D.Olejarka*  10x2h  **07, 14, 21, 28.III.**  **04, 11, 25.IV**  **02, 9, 16.V**  **Sala 2,31** | | **J. ANGIELSKI**  **15.00-16.30- gr I**  **Sala 3.11 KW-** *mgr A.Chopko*  **16.40-18.10- gr II**  **Sala 3.11 KW-** *mgr A.Chopko*  **15.00-16.30- gr V**  **Sala 2,24 KT***- mgr J.Prachowski* |  | | **17.15-19.30**  **Statystyka (15ćw)**  *Dr hab. inż. prof. PWSW M. Witczak*  **5X3h**  ***21,28.IV***  ***5,12,19.V***  ***Ćw. Łączone***  **Sala 2,12** | | **15.15-18.20**  **Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności (20ćw )** Dr inż. M.Zadernowski  5x4h  ***11,25,III***  ***8,29 IV***  ***13,V***  **Sala 2,11** | ***16.00 – 20.30***  ***Technologia gastronomiczna (30L)***  *Mgr inż. D.Olejarka*  5x6h  (**22.IV**- od 16.15-**20.45)**  **6.20.V**  **3,17VI**  **Sala 2,31** |