**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** |