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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Godziny zajęć** | **Poniedziałek** | **Wtorek** | **Środa** | **Czwartek** | **Piątek** |
| **8.00 – 10.00** | **8.00-9.30** Dr J.Hamryszczak**Podstawy przedsiębiorczości (30h)****15x2h****KW sala 3,11** |  | **8.00-10.15** **Dietetyka (15W)**mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk**4X3h****6,27. IV,** **11, 25. V****Sala 2,12** | **8.00-10.15** **Dietetyka (15W)**mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk**1X3h****10. III,** **Sala 2,12** |  |
| **10.15-11.45*****Poradnictwo dietetyczne (10w)****Dr inż. K.Rolf****5x2h******11,18.III******8,29.IV******13.V*****Sala 2,12** |
| **10.15-14.00** mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk**Dietetyka (15L)****1X5h****10 III,** **Sala 2,16** |
| **10.15-14.00** **Dietetyka (15L)**mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk**2X5h****6,27. IV****Sala 2,16** | **10.15-14.00** **Dietetyka (10P)**mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk**2X5h****11, 25. V****Sala 2,12** |
| **12.00 –14.00** | **13.00-15.15****Trendy w produkcji żywności I****Żywność prozdrowotna****(10w)** *prof. dr hab. inż. G.Jaworska* **3x3h*****7,14,21. III******1x1h*** ***4.IV- 13.45-14.30*****Sala 2,12** | **13.00-15.15****Trendy w produkcji żywności I** **Żywność prozdrowotna (15L)***prof. dr hab. inż. G.Jaworska* ***5x3h******28.III******11.IV******16, 23, 30.V*****Sala 2,12** |  | **13.00-15.15** ***Projektowanie potraw (15w)***mgr inż. K Jaworska- Tomczyk*5X3h***10.III – 14.15-16.30****17,24,31. III****7. IV****Sala 2,31** | **11.50-13.20*****Poradnictwo dietetyczne (15L)*** *Dr inż. K.Rolf****7x2h******11,18.III******8,29.IV******13,27.V******3.VI******1X1h- 10.VI-11.45-12.30*****Sala 2,15** |
| **15.00 –16.00** |  | **15.45-19.30****Nowe metody kulinarne (10Ć)***Mgr inż. P.Napora****2x5h****13, 27.IV***Sala 2,31** | **15.45-19.30****Nowe metody kulinarne (15L)***Mgr inż. P.Napora****3X5h***11,18,25.V**Sala 2,31** |  | **13.30-15.00****Dietoprofilaktyka (15w)***Dr inż. K.Rolf****7x2h******11,18.III******8,29.IV******13,27.V******3.VI******1X1h- 10.VI- 12.45-13.30*****Sala 2,12** |
| **17.00 – 19.00** | **15.30-18.30****Seminariun dyplomowe (30 h)***prof. dr hab. inż. G.Jaworska* **7x4****1x2*****7,14,21,28.III*** ***11.IV******16,23,30.V*****Sala 2,12** |  | **16.00- 19.45****Nowe metody kulinarne *(15W)****Mgr inż. D.Olejarka* ***5X3h****9,16,23,30.III**6. IV***Sala 2,11** | **15.30 – 19.15*****Projektowanie potraw (15L)***mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk*3X5h***10.III- 16.35-20.15****17,24. III****Sala 2,31** | **15.30 – 19.15*****Projektowanie potraw (20P)***mgr inż. K. Jaworska- Tomczyk*4X5h****31 III,*** ***7, 21. IV*** ***9 VI*****Sala 2,31** | **15.05-17.20****Dietoprofilaktyka (20ć)***Dr inż. K.Rolf****6x3h******11,18.III******8,29.IV******13,27.V******1X2h- 3.VI – 15.05 -16.30*****Sala 2,15** |