**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** |