

**Wydział Żywienia Człowieka**  
**Gastronomia i hotelarstwo**  
 rok II, stopień I

Liczba grup 3

Semestr letni

2023/2024

Dzień	8.00-9.00	9.00-10.00	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00	18.00-19.00	19.00-20.00	grupy	
Poniedziałek				Wd Podstawy dietyki z el.fizjologii człowieka, aula 4	Wd Podstawy technologii gastronomicznej, s.2073, tyg.1-8/Wd Prawo żywnościowe, aula 2, tyg.8-15 (tydz.8x1h, tyg.9-15x2h)		Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71		Ćw. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, s.1116				1	
	Ćw. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, s.99		Ćw. Toksykologia żywności, s.2116, tyg.2-6				2							
	Ćw. Techniki i technologie w gastronomii i cateringu, HP7		Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71				3							
Wtorek													1	
													2	
													3	
Środa				Ćw.Podstawy dietyki z el. fizjologii człowieka, s. 1128		Ćw. Techniki i technologie w gastronomii i cateringu, HP7						1		
	Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71 (tyg.1-4)			Ćw. Techniki i technologie w gastronomii i cateringu, HP7		Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71, (tyg.5-15)						2		
				Ćw. Toksykologia żywności, s.2116, tyg.2-6		Ćw.Podstawy dietyki z el. fizjologii człowieka, s. 1128						3		
Czwartek				Wd Toksykologia żywności, s.2073, tyg. 1-8 (tyg.1-7x2h, tydz.8x1h)/Wd Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, s.2073, tyg. 8-15 (tydz.8x1h, tyg.9-15x2h)		Ćw. Toksykologia żywności, s.2116, tyg.2-6						1		
	Ćw.Podstawy dietyki z el. fizjologii człowieka, s. 1128													2
			Ćw. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, s.1093											3
Piątek													1	
													2	
													3	

zajęcia w dn.:	tydz. 8
poniedziałek	15.04.2024
wtorek	16.04.2024
środa	17.04.2024
czwartek	11.04.2024
piątek	19.04.2024