

**Wydział Żywności Człowieka  
Gastronomia i Hotelarstwo  
Rok III  
studia niestacjonarne**

**Liczba grup 1**

**Semestr letni**

**2024/25**

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
Piątek													1
Sobota	Ćw. Systemy informatyczne w gastronomii, s.2072		Ćw. Systemy informatyczne w hotelarstwie, s.2072		Ćw. Polska kuchnia – tradycje, technologie, regiony kulinarne, s. 71			Ćw. Kuchnie europejskie , s. 71					1
Niedziela	Ćw. Systemy technologiczne w produkcji potraw, HP7			Wd Polska kuchnia – tradycje, technologie, regiony kulinarne, s.2073 <b>zj.I-IV (zj.I-IIIx2h, zj.IVx1h)/Wd Badania marketingowe na rynku usług, s. 2073, zj.IV-VII (zj.IVx1h, zj.V-VIIx2h)</b>		Wd Kuchnie europejskie, s. 2073, <b>zj. I-IIIx2h, zj.IVx1h</b>		Ćw.Badania marketingowe na rynku usług, s.1093 <b>(zj.IV-VII w godz. 13-15 w s.1093)</b>					1

**turnus A**

I	II	III	IV	V	VI	VII	SESJA ZALICZENIOWA - I	SESJA ZALICZENIOWA - POPRAWKOWA
28.II	14.III	28.III	11.IV	9.V	23.V	13.VI	<b>27.VI-29.VI.2025</b>	<b>5.IX-7.IX.2025</b>
2.III	16.III	30.III	13.IV	11.V	25.V	15.VI		