

Wydział Żywności Człowieka
Gastronomia i hotelarstwo
 rok II, stopień I

Liczba grup 3

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	
Poniedziałek		Wd Podstawy technologii gastronomicznej, s.1071, tyg.8-15 (tydz.8x1h, tyg.9-15x2h)		Wd Podstawy dietyki z el.fizjologii człowieka, s.1071	Wd Toksykologia żywności, s.1071, tyg. 1-8 (tyg.1-7x2h, tydz.8x1h)/Wd Prawo żywnościowe, aula 2, tyg.8-15 (tydz.8x1h, tyg.9-15x2h)		Ćw.Podstawy dietyki z el. fizjologii człowieka, s. 1128						1	
														2
										Ćw. Toksykologia żywności, s.2116, tyg.2-6				
Wtorek				Ćw. Toksykologia żywności, s.2116, tyg.2-6			Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71						1	
	Ćw. Toksykologia żywności, s.2116, tyg.2-6			Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71									2	
	Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71			Ćw.Podstawy dietyki z el. fizjologii człowieka, s. 1128									3	
Środa					Wd Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, s.1093, tyg. 3-10 (tyg.3-9x2h, tydz. 10x1h)								1	
		Ćw.Podstawy dietyki z el. fizjologii człowieka, s. 1128											2	
													3	
Czwartek	Ćw. Techniki i technologie w gastronomii i cateringu, HP7		Ćw. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, s.2073										1	
						Ćw. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, s.1094		Ćw. Techniki i technologie w gastronomii i cateringu, HP7					2	
		Ćw. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, s.2073		Ćw. Techniki i technologie w gastronomii i cateringu, HP7									3	
Piątek													1	
													2	
													3	

zajęcia w dn.:	tydz. 8
poniedziałek	14.04.2025
wtorek	15.04.2025
środa	16.04.2025
czwartek	17.04.2025
piątek	25.04.2025