

Wydział Żywności Człowieka
Gastronomia i hotelarstwo
 rok II, stopień 1

Liczba grup 2

zajęcia w bud.32

Semestr letni

2025/26

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			Ćw. Zrównoważony rozwój w sektorze usług, s.2073 (w dniach 09.03.-27.04. w s.1098)		Wd Prawo żywnościowe, aula 2	Wd Zrównoważony rozwój w sektorze usług, s.1094			Ćw. Zrównoważony rozwój w sektorze usług, s.1094				1
Wtorek	Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71			Ćw. Techniki i technologie w gastronomii i cateringu, HP7									1
				Ćw. Podstawy technologii gastronomicznej, s.71			Ćw. Techniki i technologie w gastronomii i cateringu, HP7						2
Środa	Ćw. Systemy technologiczne w produkcji potraw, HP7, tyg.1-10		Wd Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, s.1094	Wd Podstawy technologii gastronomicznej, s.1071	Ćw. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, s.1071								1
		Ćw. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, s.1094			Ćw. Systemy technologiczne w produkcji potraw, HP7, tyg.1-10								2
Czwartek													1
													2
Piątek													1
													2

zajęcia w dn.:	tydz. 8
poniedziałek	27.04.2026
wtorek	28.04.2026
środa	22.04.2026
czwartek	23.04.2026
piątek	08.05.2026