

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Gastronomia i hotelarstwo

Liczba grup 3

audytor

j. obcych

Rok II

Semestr zimowy

2018/2019

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
Ponie- dzialek													Grupa 1
						W-d Higiena i toksykologia żywności		W-d Ogólna technologia żywności	W-d Analiza żywności	w-d Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	18,30 - 20,00 Język obcy		Grupa 2
						s. 1071	s. 1071	s. 1071	s. 1071		Grupa 3		
Wtorek	Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego s.71			Analiza żywności s. 2106									Grupa 1
				Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego s.71			Towaroznawstwo żywności s. 1078						Grupa 2
				Higiena i toksykologia żywności s. 76,2116			Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego s.71						Grupa 3
Środa							Higiena i toksykologia żywności s. 76,2116						Grupa 1
				Higiena i toksykologia żywności s. 76,2116			Analiza żywności s. 2106			18,30 - 20,00 Język obcy		Grupa 2	
							Towaroznawstwo żywności s. 1078						Grupa 3
Czwartek			Towaroznawstwo żywności s. 1078							Ogólna technologia żywności s.71			Grupa 1
	W-d Towaroznawstwo żywności			Ogólna technologia żywności s.71									Grupa 2
		aula 4	Analiza żywności s. 2106				Ogólna technologia żywności s.71						Grupa 3
Piątek													Grupa 1
													Grupa 2
													Grupa 3

Tylko **Wykłady** (w kolejności rozpoczęcia) - **poniedziałek 15-18, s. 1071**

Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego - dr hab. Danuta Jaworska
1X; 22X; 29X; 5XI; 12XI – 15 godzin

Analiza żywności - dr hab. Agata Wawrzyniak, prof. SGGW
8X; 15X; 19XI; 26XI; 3XII – 15 godzin

Ogólna technologia żywności – dr inż. Krzysztof Tambor; dr inż. Barbara Sionek
10XII; 17XII; 7I – 10 godzin