

Liczba studentów

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
niestacjonarne
laborator

Liczba grup 3

audytor

Gastronomia i Hotelarstwo
j. obcych Rok

IV

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
Piątek													1
													2
						W-d Protokół dyplomatyczny		W-d Ochrona własności intelektualnej	W-d Etyka w gastronomii i hotelarstwie	W-d Podstawy dietetyki		W-d Obsługa konsumenta w gastronomii	3
							aula 4	aula 4	aula 4	aula 4		aula 4	
Sobota		ćw. Techniki i technologie w gastronomii i cateringu HP 7			ćw. Podstawy dietetyki s. 2080		ćw. Obsługa konsumenta w gastronomii s. 71		seminarium s. 1116				1
			ćw. Podstawy dietetyki s. 2080		ćw. Obsługa konsumenta w gastronomii s. 71		seminarium s. 1116	ćw. Techniki i technologie w gastronomii HP 7				2	
	ćw. Podstawy dietetyki s. 2080		ćw. Obsługa konsumenta w gastronomii s. 71		Systemy technologiczne w produkcji potraw HP 7			seminarium s. 1116					3
Niedziela	Systemy technologiczne w produkcji potraw HP 7							Audyty wewnętrzne w zakładach gastronomicznych i hotelach s. 99					1
		Audyty wewnętrzne w zakładach gastronomicznych i hotelach s. 99 godz. 9,30-11		W-d Dietoprofilaktyka w gastronomii		W-d Audyt wewnętrzny w zakładach gastronomicznych i		Systemy technologiczne w produkcji potraw HP 7				2	
	Audyty wewnętrzne w zakładach gastronomicznych i hotelach s. 99 godz. 8,00-9,30				11,15	s. 1070		s. 1070	ćw. Techniki i technologie w gastronomii HP 7				3

turnus B

sesja

poprawkowa

21-23.09	5-7.10	19-21.10	16-18.11	30.11-2.12	14-16.12	18-20.01	1-3.02	15-17.02
----------	--------	----------	----------	------------	----------	----------	--------	----------