Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Gastronomia i hotelarstwo

Liczba grup 3 **laborator** **j. obcych** **Rok I** **Semestr letni** **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-			Higiena produkcji żywności s.76										1
działek				Higiena produkcji żywności s.76							18,30-20 Język obcy		2
					Higiena produkcji żywności s.76			Chemia zywności	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	Higiena produkcji zywności			3
								s. 1070	s. 1070	s. 1070			
Wtorek	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie s. 71			Chemia zywności s. 94			Ochrona własności intelektualnej	Ekonomiczne uwarnkowania działaności gospodrczej					1
	Chemia zywności s. 94				Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie s. 71		s. 1070		Ochrona konsumentów na rynku usług				2
			Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie s. 71					s. 1070	s. 1070	26.02-7.05			3
Środa								Ekonomiczne uwarnkowania działaności gospodrczej s. 1094	Ochrona konsumentów na rynku usług s.99				1
								Ochrona konsumentów na rynku usług s. 99	Ekonomiczne uwarnkowania działaności gospodrczej s. 1094		18,30-20 Język obcy		2
						Ochrona konsumentów na rynku usług s. 1094	Ekonomiczne uwarnkowania działaności gospodrczej s. 1094	Chemia zywności s. 94					3
Czwartek	UWAGA												1
	1. Ochrony konsumentów na ryku usług - środa 13-15 i 15-17 w tygodniach 25.02-15.04 (dla grup 1 i 3); środa 15-17 w tygodniach 15.04-10.06 (dla grupy 2)												2
	2. Ekonomicznych uwarunkowań działalności gospodarczej - środa 15-17 w tygodniach 25.02-15.04 (dla grupy 2); środa-15 i 15-17 w tygodniach 15.04-10.06 (dla grup 1 i 3)												3
Piątek													