

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Gastronomia i hotelarstwo

Liczba grup 3

Rok II

Semestr letni

2018/201

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
Ponie- dzialek						W-d Technologia gastronomiczna, s.1070		Systemy informatyczne w hotelarstwie s. 2072				
			Żywność człowieka s. 2121						Systemy informatyczne w hotelarstwie s. 2072			
			Technologia gastronomiczna s. 71			W-d Obsługa ruchu turystycznego, s.1070				informatyczne w hotelarstwie		
Wtorek												
Środa				Technologia gastronomiczna s. 71			Żywność człowieka s. 2121					
		W-d Żywność człowieka					Technologia gastronomiczna s. 71					
		s. 1071	Żywność człowieka s. 2121									
Czwartek	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii s. 1094 gr 1		Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii s.2072 gr 1									
	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii s.2072 gr 2		Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii s. 1094 gr 2			W-d Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii		W-d Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii				
						s. 1071	28.02-25.04	s.1070				

Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii prowadzone w dwóch grupach
Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii prowadzone w dwóch grupach

19

grupy
1
2
3
1
2
3
1
2
3
1
2
3