Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Gastronomia i hotelarstwo

Liczba grup **laborator** **j. obcych** **Rok III** **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-		Obsługa konsumenta s. 1116		Systemy technologiczne w produkcji potraw HP 7						Podstawy dietetyki s. 2080			1
działek	Systemy technologiczne w produkcji potraw HP 7				Podstawy dietetyki s.2080		W-d Diety alternatywne		Obsługa konsumenta s. 1094				2
			Podstawy dietetyki s. 2080		Obsługa konsumenta s. 1116		od 4.03, s. 1071						3
Wtorek							Problemy rozwoju usług gastronomicznych i hotelarskich w Polsce gr 1 s. 1093				ćw. Zarzadzanie relacjami a klientem		1-8 tyg
	Marketing żywności s. 99 (8-15 tyg)		W-d Podstawy dietetyki	W-d Obsługa konsumenta w gastronomii	W-d Trendy w produkcji gastronomicznej		Problemy rozwoju usług gastronomicznych i hotelarskich w Polsce gr 2 s. 1093		W-d Zarzadzanie relacjami a klientem			s. 1071	8-15 tyg
			s. 1071	s. 1071		s. 1071		s. 1093		s. 1071			
Środa				Systemy informatyczne w gastronomii s. 2072									1
					Systemy informatyczne w gastronomii s. 2072								2
	Systemy technologiczne w produkcji potraw HP 7					Systemy informatyczne w gastronomii s. 2072							3
Czwartek													1
	W-d Problemy rozwoju usług gastronomicznych i hotelarskich w Polsce		Trendy w produkcji gastronomicznej gr 1 s. HP 7 (1-8 tyg)		W-d Marketing żywności								2
			Trendy w produkcji gastronomicznej gr 2 s. HP 7 (8-15)			aula 2							3
		s. 1071											
Piątek													

uwaga
wykłady będą prowadzone przez 15 tygodni