

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, GSK_ZNB - ogólna, stac. IS

Rozkład zajęć w semestrze zimowym 2021/22, Rok II

godz.	Poniedziałek		Wtorek		Środa		Czwartek		Piątek	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
07:00 - 08:00										
08:00 - 09:00			Technologia potraw i napojów 10 SKR		1) Grafika inżynierska Wykład (od pierwszego tygodnia zajęć)/Procesy cieplne w gastronomii	2) Grafika inżynierska Wykład (od pierwszego tygodnia zajęć)/Procesy cieplne w gastronomii			Procesy cieplne w gastronomii 372 CIW	Inżynieria produkcji w gastronomii 374 CIW
09:00 - 10:00					Wykład (od drugiego tygodnia zajęć) 105 AGRO II - WYMIENNIE	Wykład (od drugiego tygodnia zajęć) 105 AGRO II - WYMIENNIE				
10:00 - 11:00			Higiena żywności w gastronomii 10 SKR-co 2 tyg od pierwszego tygodnia zajęć		Właściwości fizyczne żywności 105AGRO II		Język obcy 2 (harmonogram zajęć- Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji ul. Głęboka 28)		Inżynieria produkcji w gastronomii 374 CIW	Procesy cieplne w gastronomii 372 CIW
11:00 - 12:00					Inżynieria produkcji w gastronomii 105AGRO II		Język obcy 2 (harmonogram zajęć- Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji ul. Głęboka 28)			
12:00 - 13:00							Język obcy 2 (harmonogram zajęć- Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji ul. Głęboka 28)			
13:00 - 14:00	Właściwości fizyczne żywności 359 CIW									
14:00 - 15:00							Technologia potraw i napojów Pracownia Gastronomiczna SKR	Higiena żywności w gastronomii 220 SKR		
15:00 - 16:00		Właściwości fizyczne żywności 359 CIW	Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa B WET		Język obcy 2 (harmonogram zajęć- Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji ul. Głęboka 28)					
16:00 - 17:00	Grafika inżynierska 247 CIW					Język obcy 2 (harmonogram zajęć- Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji ul. Głęboka 28)		Higiena żywności w gastronomii 220 SKR	Technologia potraw i napojów Pracownia Gastronomiczna SKR	
17:00 - 18:00		Grafika inżynierska 247 CIW								
18:00 - 19:00										
19:00 - 20:00										
20:00 - 21:00										

1)Grafika inżynierska Wykład (od pierwszego tygodnia zajęć)/Procesy cieplne w gastronomii Wykład (od drugiego tygodnia zajęć) 105 AGRO II - WYMIENNIE, 2)Grafika inżynierska Wykład (od pierwszego tygodnia zajęć)/Procesy cieplne w gastronomii Wykład (od drugiego tygodnia zajęć) 105 AGRO II - WYMIENNIE

grupy: 1 - gr. lab. gastro.20/21 1a 2 - gr. lab. gastro.20/21 1b

sale: