

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, **GSK_ZNB - ogólna, stac. IS**
Rozkład zajęć w semestrze zimowym 2022/23, Rok III

godz.	Poniedziałek		Wtorek		Środa		Czwartek		Piątek	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
07:00 - 08:00										
08:00 - 09:00					3) Technologie informacyjne 3 AGRO II (od pierwszego tygodnia) - WYKŁAD, wymiennie / Przedmiot do wyboru 6: (Estetyka i sztuka dekorowania w	4) Technologie informacyjne 3 AGRO II (od pierwszego tygodnia) - WYKŁAD, wymiennie / Przedmiot do wyboru 6: (Estetyka i sztuka dekorowania w	Kuchnie świata 10 SKR		Technologie informacyjne 372 CIW - 7,5 tygodnia	
09:00 - 10:00										
10:00 - 11:00							Przedmiot do wyboru 8: Historia ziołolecznictwa/ Historia aromatów i przypraw 10 SKR		Technologie informacyjne 372 CIW - 7,5 tygodnia	
11:00 - 12:00							Przedmiot do wyboru 7: Produkty zbożowe w gastronomii/Wyroby piekarnicze w gastronomii 2 półtechnika SKR - wymiennie, co 2 tyg (w pierwszym tygodniu gr 1a, w drugim gr 1b) pięć tygodni zajęć każda grupa-pierwsze zajęcia dla grupy 5.10.2022r		Kuchnie świata Pracownia Gastronomiczna SKR - 7,5 tygodnia	
12:00 - 13:00	Przedmiot do wyboru 7 Produkty zbożowe w gastronomii/Wyroby piekarnicze w gastronomii A SKR		2) Przedmiot do wyboru 6: Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii/Dekoracje okolicznościowe w gastronomii Pracownia Gastronomiczna SKR	Przedmiot do wyboru 9: Zarządzanie jakością w gastronomii/Systemy zarządzania jakością w żywieniu zbiorowym 6 SKR			Tłuszcze specjalne 10 SKR			
13:00 - 14:00	Projektowanie zakładów gastronomicznych A SKR		Projektowanie zakładów gastronomicznych 8 SKR	1) Przedmiot do wyboru 6: Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii/Dekoracje okolicznościowe w gastronomii Pracownia Gastronomiczna SKR			Przedmiot do wyboru 9: Zarządzanie jakością w gastronomii/Systemy zarządzania jakością w żywieniu zbiorowym 10 SKR		Kuchnie świata Pracownia Gastronomiczna SKR - 7,5 tygodnia	
14:00 - 15:00										
15:00 - 16:00			Przedmiot do wyboru 9: Zarządzanie jakością w gastronomii/Systemy zarządzania jakością w żywieniu zbiorowym 219 SKR	Projektowanie zakładów gastronomicznych 8 SKR						
16:00 - 17:00										
17:00 - 18:00										
18:00 - 19:00										
19:00 - 20:00										
20:00 - 21:00										

1)Przedmiot do wyboru 6: Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii/Dekoracje okolicznościowe w gastronomii Pracownia Gastronomiczna SKR, 2)Przedmiot do wyboru 6: Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii/Dekoracje okolicznościowe w gastronomii Pracownia Gastronomiczna SKR, 3)Technologie informacyjne 3 AGRO II (od pierwszego tygodnia) - WYKŁAD, wymiennie / Przedmiot do wyboru 6: (Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii/Dekoracje okolicznościowe w gastronomii) 3 AGRO II (od drugiego tygodnia) - WYKŁAD, wymiennie, 4)Technologie informacyjne 3 AGRO II (od pierwszego tygodnia) - WYKŁAD, wymiennie / Przedmiot do wyboru 6: (Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii/Dekoracje okolicznościowe w gastronomii) 3 AGRO II (od drugiego tygodnia) - WYKŁAD, wymiennie

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