

Horaire/Stundenplan 2024 / 2025

Semestre Automne / Herbstsemester

1^{ère} année 2^{ème} année 3^{ème} année **Master** Option Cours pouvant être suivis à tout moment / Kurse, die besucht werden, unabhängig von der Aufteilung der Jahre

	Lundi / Montag	Mardi / Dienstag	Jeudi / Donnerstag		Vendredi / Freitag
08.15	L37.00020 VGU-ASA Didactique disciplinaire 1 L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45	L39.00021 KBvG Hygiène L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45	L39.00023 DKN Techniques culinaires 2 L0.06 / 8.15 à 12.45		
09.15	L37.00020 VGU-ASA Didactique disciplinaire 1 L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45	L39.00021 KBvG Hygiène L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45	L39.00023 DKN Techniques culinaires 2 L0.06 / 8.15 à 12.45		L39.00022 KBvG Globale Ernährung L0.08 / 9.15 à 11.45
10.15	L39.00028 VGU-ASA Compétences professionnelles 1 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	L39.00016 KBvG Produktion und Arbeitswelten L0.08 L0.06 / 10.15 à 11.45	L39.00023 DKN Techniques culinaires 2 L0.06 / 8.15 à 12.45		L39.00022 KBvG Globale Ernährung L0.08 / 9.15 à 11.45 L37.00024 MNE Didaktik Master L0.06 / 10.15 à 12.30
11.15	L39.00028 VGU-ASA Compétences professionnelles 1 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	L39.00016 KBvG Produktion und Arbeitswelten L0.08 L0.06 / 10.15 à 11.45	L39.00023 DKN Techniques culinaires 2 L0.06 / 8.15 à 12.45		L39.00022 KBvG Globale Ernährung L0.08 / 9.15 à 11.45 L37.00024 MNE Didaktik Master L0.06 / 10.15 à 12.30
12.15	L39.00028 VGU-ASA Compétences professionnelles 1 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	PAUSE	L39.00023 DKN TC2 L0.06 / 8.15 à 12.45	L37.00020 MNE Fachdidaktik 1 L0.08 / 12.15 à 13.45	L37.00024 MNE Didaktik Master L0.06 L0.08 / 10.15 à 12.30
13.15	L37.00024 VGG-ASA Didactique de master L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45	L39.00017 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 3 L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45	L37.00020 MNE Fachdidaktik 1 L0.08 / 12.15 à 13.45		L39.00025 MNE Konsum und Lebensstil L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45
14.15	L37.00024 VGG-ASA Didactique de master L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45	L39.00017 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 3 L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45	L39.00028 MNE Berufspraktische Kompetenzen 1 L0.08 L0.06 / 14.15 à 17.00		L39.00025 MNE Konsum und Lebensstil L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45
15.15		L37.00008 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 1 L0.08 L0.06 / 15.15 à 17.45	L39.00028 MNE Berufspraktische Kompetenzen 1 L0.08 L0.06 / 14.15 à 17.00		
16.15		L37.00008 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 1 L0.08 L0.06 / 15.15 à 17.45	L39.00028 MNE Berufspraktische Kompetenzen 1 L0.08 L0.06 / 14.15 à 17.00		
17.15		L37.00008 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 1 L0.08 L0.06 / 15.15 à 17.45			

Horaire/Stundenplan 2024 / 2025

Semestre Printemps / Frühlingsemester

1^{ère} année 2^{ème} année 3^{ème} année Master Option Cours pouvant être suivis à tout moment / Kurse, die besucht werden, unabhängig von der Aufteilung der Jahre

	Lundi / Montag	Mardi / Dienstag	Jeudi / Donnerstag		Vendredi / Freitag
08.15	L37.00021 VGU-ASA Didactique disciplinaire 2 L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45				L39.00020 KBvG Mode und ihre Kehrseiten L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45
09.15	L37.00021 VGU-ASA Didactique disciplinaire 2 L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45		L37.00013 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 2 L0.08 L0.06 / 9.15 à 11.45		L39.00020 KBvG Mode und ihre Kehrseiten L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45
10.15	L39.00029 VGU-ASA Compétences professionnelles 2 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	L39.00026 DKN Connaissance des aliments L0.08 L0.06 / 10.15 à 11.45	L37.00013 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 2 L0.08 L0.06 / 9.15 à 11.45		L37.00024 MNE Didaktik Master L0.06 L0.08 / 10.15 à 12.30
11.15	L39.00029 VGU-ASA Compétences professionnelles 2 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	L39.00026 DKN Connaissance des aliments L0.08 L0.06 / 10.15 à 11.45	L37.00013 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 2 L0.08 L0.06 / 9.15 à 11.45		L37.00024 MNE Didaktik Master L0.06 L0.08 / 10.15 à 12.30
12.15	L39.00029 VGU-ASA Compétences professionnelles 2 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	PAUSE	L37.00021 MNE Fachdidaktik 2 L0.08 / 12.15 à 13.45		L37.00024 MNE Didaktik Master L0.06 L0.08 / 10.15 à 12.30
13.15		L37.00006 DKN Techniques culinaires 1 L0.06 L0.08 / 13.15 à 16.45	L39.00024 DKN Techniques culinaires 3 L0.06 / 13.15 à 16.45	L37.00021 MNE Fachdidaktik 2 L0.08 / 12.15 à 13.45	L39.00015 MNE Märkte und Handel L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45
14.15		L37.00006 DKN Techniques culinaires 1 L0.06 L0.08 / 13.15 à 16.45	L39.00024 DKN Techniques culinaires 3 L0.06 / 13.15 à 16.45	L39.00029 MNE Berufspraktische Kompetenzen 2 L0.08 / 14.15 à 17.00	L39.00015 MNE Märkte und Handel L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45
15.15		L37.00006 DKN Techniques culinaires 1 L0.06 / L0.08 / 13.15 à 16.45	L39.00024 DKN Techniques culinaires 3 L0.06 / 13.15 à 16.45	L39.00029 MNE Berufspraktische Kompetenzen 2 L0.08 / 14.15 à 17.00	
16.15		L37.00006 DKN Techniques culinaires 1 L0.06 / L0.08 / 13.15 à 16.45	L39.00024 DKN Techniques culinaires 3 L0.06 / 13.15 à 16.45	L39.00029 MNE Berufspraktische Kompetenzen 2 L0.08 / 14.15 à 17.00	

Légende

Enseignant-e-s
DKN: Didier Knopf
KBvG: Kathrine Balsiger von Gunten
MNE: Monika Neidhart

VGU: Véronique Gumy-Galley
ASA: Anne Savary

Salles
L0.06 = cuisine
L0.08 = salle de cours