

Plan studiów - Kierunek: **gastronomia i hotelarstwo**

Poziom studiów: **studia pierwszego stopnia**

Forma studiów: **niestacjonarne**

Profil studiów: **praktyczny**

Opis symboli:

Status zajęć I: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;

Status zajęć II: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F

Status zajęć III: zajęcia związane z dyscypliną naukową / profil ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytoryjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe;

Liczba godzin zajęć w semestrach W - wykład C - ćwiczenia (suma godzin dla C, LC, PC, TC, ZP)

TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie - Z

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Forma zal.	ECTS
				I	II	III	W	C	LC	ZP			
0	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-00_19	Bezpieczeństwo i higiena pracy	P	O			4			4	Z	0
1	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-01_19	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	14		21		35	E	6
2	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-02_19	Podstawy chemii związków naturalnych	P	O		7				7	E	1
3	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-03_19	Mikrobiologia żywności	K	O		14		14		28	E	5
4	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-04_19	Analiza sensoryczna	K	O	U	4		14		18	E	3
5	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-05_19	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	P	O		14				14	E	3
6	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-06_19	Marketing usług	K	O	U	14	7			21	E	3
7	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-07_19	Etyka	HS	O		7				7	E	1
8	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-08_19	Podstawy socjologii	HS	O		7	7			14	E	3
							81	67			148		25
9	2	ZCZ-GH-1Z-02L-09_19	Podstawy hotelarstwa	K	O	U	14		14		28	E	5
10	2	ZCZ-GH-1Z-02L-10_19	Chemia żywności	K	O		7		14		21	E	4
11	2	ZCZ-GH-1Z-02L-11_19	Towaroznawstwo żywności	K	O	U	7		21		28	E	5
12	2	ZCZ-GH-1Z-02L-12_19	Higiena produkcji żywności	K	O	U			14		14	Z_o	3
13	2	ZCZ-GH-1Z-02L-13_19	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	7		14		21	E	5
14	2	ZCZ-GH-1Z-02L-14_19	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7				7	E	1

15	2	ZCZ-GH-1Z-02L-15_19	PRAKTYKA I	K	F	U				200	200	Z	8
							42	77		200	319	0	31
15	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-16_19	Ogólna technologia żywności	K	O	U	7		14		21	E	4
17	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-17_19	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	O	U			21		21	Z_o	4
18	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-18_19	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	O	U	7		7		14	E	3
19	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-19_19	Prawo żywnościowe	K	O		7				7	E	1
20	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-20_19	Żywnienie człowieka	P	O		14		14		28	E	5
21	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-21_19	Podstawy dietetyki z elementami fizjologii człowiek	P	O	U	7		28		35	E	5
22	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-22_19	Język obcy 1	P	F			21			21	Z_o	2
							42	105			147		24
23	4	ZCZ-GH-1Z-04L-23_19	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	U	7		21		28	E	5
24	4	ZCZ-GH-1Z-04L-24_19	Obsługa ruchu turystycznego	K	O	U	7		7		14	E	3
25	4	ZCZ-GH-1Z-04L-25_19	Analiza żywności	K	O		14		14		28	E	4
26	4	ZCZ-GH-1Z-04L-26_19	Toksykologia żywności	K	O				14		14	Z_o	3
27	4	ZCZ-GH-1Z-04L-27_19	Zachowania konsumenta na rynku usług	K	O		7	7			14	E	3
28	4	ZCZ-GH-1Z-04L-28_19	Ochrona konsumentów na rynku usług	K	O		21				21	E	3
29	4	ZCZ-GH-1Z-04L-29_19	PRAKTYKA II	K	F	U				200	200	Z	8
30	4	ZCZ-GH-1Z-04L-30_19	Język obcy 2	P	F			21			21	Z_o	2
							56	84		200	340		31
31	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-31_19	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	K	O	U	7		21		28	E	5
32	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-32_19	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	K	O	U			21		21	Z_o	4
33	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-33_19	Podstawy finansów i rachunkowości	P	O	U	14	14			28	E	4
34	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-34_19	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	K	O	U	14	14			28	E	4
35	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-35_19	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	K	O	U	14		14		28	E	4
36	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-36_19	Język obcy 3	P	F			21			21	Z_o	3
							49	105			154		24
37	6	ZCZ-GH-1Z-06L-37_19	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	K	O	U	7		21		28	E	5
38	6	ZCZ-GH-1Z-06L-38_19	Systemy technologiczne w produkcji potraw	K	O	U			21		21	Z_o	3
39	6	ZCZ-GH-1Z-06L-39_19	Systemy informatyczne w gastronomii	K	O	U			14		14	Z_o	2
40	6	ZCZ-GH-1Z-06L-40_19	Systemy informatyczne w hotelarstwie	K	O	U			14		14	Z_o	2
41	6	ZCZ-GH-1Z-06L-41_19	Badania marketingowe na rynku usług	K	O	U	7	14			21	E	4
42	6	ZCZ-GH-1Z-06L-42_19	PRAKTYKA III	K	F	U				200	200	Z	8
							14	84		200	298		24

43	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-43_19	Trendy w hotelarstwie	K	O		14				14	E	2
44	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-44_19	Planowanie żywienia w gastronomii	K	O	U	7	14			21	E	4
45	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-45_19	Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U			14		14	Z_o	3
46	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-46_19	Protokół dyplomatyczny	K	O		7				7	E	1
47	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-47_19	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	K	O		21				21	E	3
48	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-48_19	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7	E	1
49	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-49_19	Seminarium	K	F			7			7	Z_o	1
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50_19	Przedmioty do wyboru*	K	F		28	12			40	E	6
							84	47			131		21
51	8	ZCZ-GH-1Z-08L-51_19	Projektowanie nowych potraw	K	O	U	7		14		21	E	4
52	8	ZCZ-GH-1Z-08L-52_19	Seminarium	K	F			14			14	Z_o	1
53	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53_19	Praca dyplomowa inżynierska	K	F								15
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54_19	Przedmioty do wyboru*	K	F		42	24			66	E	10
							49	52			101		30
			RAZEM				417	621	600		1638		210

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.1_19	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		14	12			26		4
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.2_19	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		14	12			26		4
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.3_19	Socjologia żywienia	K	F		14	10			24		4
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.4_19	Żywność a odporność organizmu	K	F		14				14		2
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.5_19	Dietoprofilaktyka w Gastronomii	K	F		14				14		2
55	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.6_19	Logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym	K	F		14				14		2

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.1_19	Statystyka	K	F		14	12			26		4
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.2_19	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		14	12			26		4
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.3_19	Diety alternatywne	K	F		14	12			26		4
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.4_19	Polityka wyżywienia ludności	K	F		14				14		2
56	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54.5_19	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	K	F		14	12			26		4

Podsumowanie

Numer semestru	Godziny			
	Σ	W	C	ZP
1	148	81	67	
2	319	42	77	200
3	147	42	108	
4	340	56	84	200
5	154	49	105	
6	298	14	84	200
7	131	84	47	
8	101	49	52	
Razem	1638	417	624	600

Σ	ECTS			
	/O	/F	/HS	U
25	25	0	4	12
31	23	8	0	26
24	22	2	0	16
31	21	10	0	16
24	21	3	0	21
24	16	8	0	24
21	14	7	1	7
30	4	26	0	4
210	146	64	5	126