

Plan studiów na kierunku obowiązujący od roku akad. 2018/2019

GASTRONOMIA I HOTELARSTWO

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Forma studiów: niestacjonarne

Profil kształcenia: praktyczny

Tytuł zawodowy absolwenta: inżynier

Grupa treści:
podstawowe/kierunkowe

Status przedmiotu:
obligatoryjny/fakultatywny

Rok I

Nr kat. Przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Liczba godzin			Punkty	Grupa treści: podstawowe/kierunkowe	Status przedmiotu: obligatoryjny/fakultatywny	
		Ogółem	Wd.	Ćw.	ECTS			
Sem. 1	GiH Ist 1.1	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	35	14	21	6	k	o
	GiH Ist 1.2	Podstawy chemii związków naturalnych	7	7		1	p	o
	GiH Ist 1.3	Mikrobiologia żywności	28	14	14	5	p	o
	GiH Ist 1.4	Analiza sensoryczna	18	4	14	3	p	o
	GiH Ist 1.5	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	14	14		3	p	o
	GiH Ist 1.6	Marketing usług	21	14	7	3	k	o
	GiH Ist 1.7	Etyka	7	7		1	p	o
	GiH Ist 1.8	Podstawy socjologii	14	7	7	3	p	o
	Razem	144	81	63	25			
Sem. 2	GiH Ist 2.1	Podstawy hotelarstwa	28	14	14	5	k	o
	GiH Ist 2.2	Chemia żywności	21	7	14	4	p	o
	GiH Ist 2.3	Towaroznawstwo żywności	28	7	21	5	p	o
	GiH Ist 2.4	Higiena produkcji żywności	14		14	3	k	o
	GiH Ist 2.5	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	21	7	14	5	k	o
	GiH Ist 2.6	Bezpieczeństwo pracy	7	7		1	p	o
	GiH Ist 2.7	PRAKTYKA	200		200	8	k	o/f
	Razem	319	42	277	31			

Rok II

Sem. 3	GiH Ist 3.1	Ogólna technologia żywności	21	7	14	4	k	o
	GiH Ist 3.2	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	21		21	4	k	o
	GiH Ist 3.3	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	14	7	7	3	k	o
	GiH Ist 3.4	Prawo żywnościowe	7	7		1	k	o
	GiH Ist 3.5	Żywienie człowieka	28	14	14	5	p	o
	GiH Ist 3.6	Podstawy dietytyki z elementami fizjologii człowieka	35	7	28	5	p	o
	GiH Ist 3.7	Język obcy	21		24	2	p	o/f
	Razem	147	42	108	24			
Sem. 4	GiH Ist 4.1	Podstawy technologii gastronomicznej	28	7	21	5	k	o
	GiH Ist 4.2	Obsługa ruchu turystycznego	14	7	7	3	k	o
	GiH Ist 4.3	Analiza żywności	28	14	14	4	k	o
	GiH Ist 4.4	Toksykologia żywności	14		14	3	p	o
	GiH Ist 4.5	Zachowania konsumenta na rynku usług	14	7	7	3	k	o
	GiH Ist 4.6	Ochrona konsumentów na rynku usług	21	21		3	k	o
	GiH Ist 4.7	PRAKTYKA	200		200	8	k	o/f
	GiH Ist 4.8	Język obcy	21		21	2	p	o/f
	Razem	340	56	284	31			

Rok III

Sem. 5	GiH Ist 5.1	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	28	7	21	5	k	o
	GiH Ist 5.2	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	21		21	4	k	o
	GiH Ist 5.3	Podstawy finansów i rachunkowości	28	14	14	4	k	o
	GiH Ist 5.4	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	28	14	14	4	k	o
	GiH Ist 5.5	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	28	14	14	4	k	o
	GiH Ist 5.6	Język obcy	21		21	3	p	o/f
		Razem	154	49	105	24		
Sem. 6	GiH Ist 6.1	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	28	7	21	5	k	o
	GiH Ist 6.2	Systemy technologiczne w produkcji potraw	21		21	3	k	o
	GiH Ist 6.3	Systemy informatyczne w gastronomii	14		14	2	k	o
	GiH Ist 6.4	Systemy informatyczne w hotelarstwie	14		14	2	k	o
	GiH Ist 6.5	Badania marketingowe na rynku usług	21	7	14	4	k	o
	GiH Ist 6.6	PRAKTYKA	200		200	8	k	o/f
		Razem	298	14	284	24		

Rok IV

Sem. 7	GiH Ist 7.1	Trendy w hotelarstwie	14	14		2	k	o
	GiH Ist 7.2	Planowanie żywienia w gastronomii	21	7	14	4	k	o
	GiH Ist 7.3	Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie	14		14	3	k	o
	GiH Ist 7.4	Protokół dyplomatyczny	7	7		1	k	o
	GiH Ist 7.5	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	21	21		3	k	o
	GiH Ist 7.6	Ochrona własności intelektualnej	7	7		1	k	o
	GiH Ist 7.7	Seminarium	7		7	1	p	o/f
	GiH Ist 7.8	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	40	28	12	6	k	o/f
		Razem	131	84	47	21		
Sem. 8	GiH Ist 8.1	Projektowanie nowych potraw	21	7	14	4	p	o
	GiH Ist 8.2	Seminarium	14		14	1	k	o/f
	GiH Ist 8.3	Pracownia dyplomowa				15	k	o/f
	GiH Ist 8.4	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	66	42	24	10	k	o/f
		Razem	101	49	52	30		
		Razem sem. 1-8	1634	417	1220	210		

***Przedmioty do wyboru - semestr 7 i 8**

Student na 6 semestrze wybiera 5 przedmiotów, które realizuje w semestrze 7 i 8, przy czym:

- w semestrze 7-realizuje 2 przedmioty, w tym:1 przedmiot wykładowo-ćwiczeniowy (w wymiarze:14 godz.wd, 12 godz. ćw.) i 1 przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.);
- w semestrze 8-realizuje 3 przedmioty, w tym:2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze:14godz.wd, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.).

Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowidziałowych.

Uruchomienie danego przedmiotu, zgodnie z decyzją Dziekana, nastąpi w momencie utworzenia grupy spełniającej określoną liczebność.

