

Rok I

Sem. 1	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Podstawy chemii związków naturalnych	7	7			1
	Podstawy ekonomii	7	7			1
	Mikrobiologia żywności	28	14	14	L	5
	Marketing usług	21	21			3
	Analiza sensoryczna	16	6	10	L	3
	Podstawy organizacji i zarządzania	7	7			1
	Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	28	7	21	L	5
	Socjologia z elementami psychologii społecznej	14	7	7	A	3
	Razem	128	76	52		22
Sem. 2	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Chemia żywności	21	7	14	L	5
	Hotelarstwo	28	14	14	A	5
	Ekologia i ochrona środowiska	21	21			3
	Podstawy fizjologii człowieka	28	14	14	L	5
	Bezpieczeństwo pracy	7	7			1
	Serwicyzacja konsumpcji	14	7	7	A	3
	PRAKTYKA	200		200		8
	Razem	319	70	249		30

Rok II

Sem. 3	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Prawo żywnościowe	14	14			2
	Żywnienie człowieka	28	14	14	L	5
	Ogólna technologia żywności	21	7	14	L	5
	Towaroznawstwo żywności	35	14	21	L	6
	Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	26	14	12	L	5
	Język obcy	24		24	L	2
	Razem	148	63	85		25
Sem. 4	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Analiza żywności	32	14	18	L	5
	Technologia gastronomiczna	28	7	21	L	5
	Higiena i toksykologia żywności	28	14	14	L	5
	Ochrona konsumentów na rynku usług	21	21			3
	Obsługa ruchu turystycznego	7	7			1
	Język obcy	21		21	L	2
	PRAKTYKA	200		200		8
	Razem	337	63	274		29

Rok III

Sem. 5	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Planowanie żywienia dla różnych grup ludności	21	7	14	L	4
	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	28	7	21	L	5
	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	28	14	14	A	5
	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	28	14	14	A	4
	Podstawy finansów i rachunkowości	26	14	12	A	5
	Język obcy	21		21	L	3
	Razem	152	56	96		26
Sem. 6	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Badania marketingowe na rynku usług	21	7	14	A	4
	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	28	7	21	L	5
	Systemy informatyczne w gastronomii	14		14	L	2
	Systemy informatyczne w hotelarstwie	14		14	L	2
	Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie	14	7	7	A	2
	PRAKTYKA	200		200		8
	Razem	291	21	270		23

Rok IV

Sem. 7	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Podstawy dietetyki	28	14	14	L	3
	Systemy technologiczne w produkcji potraw	21		21		3
	Protokół dyplomatyczny	7	7			1
	Obsługa konsumenta w gastronomii	21	7	14	L	4
	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	21		21	L	5
	Etyka w gastronomii i hotelarstwie	7	7			1
	Ochrona własności intelektualnej	7	7			1
	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	40	28	12		6
	Seminarium	7		7	S	1
	Razem	159	70	89		25
Sem. 8	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Projektowanie nowych potraw	21	7	14	L	4
	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	66	42	24		10
	Seminarium	14		14	S	1
	Pracownia dyplomowa					15
	Razem	101	49	52		30
	Ogółem 1-8 sem.	1635	468	1167		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. w-d, 12 godz. ćw.) i 1 przedmiot *w semestrze 8 - realizuje 3 przedmioty, w tym: 2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.).* Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych. Uruchomienie danego przedmiotu, zgodnie z decyzją Dziekana, nastąpi w momencie utworzenia grupy spełniającej określoną liczebność.