

## Rok I

Sem. 1	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Podstawy chemii związków naturalnych	8	8			1
	Podstawy ekonomii	8	8			1
	Mikrobiologia żywności	32	16	16	L	5
	Marketing usług	24	24			3
	Analiza sensoryczna	16	6	10	L	3
	Podstawy organizacji i zarządzania	8	8			1
	Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i	32	8	24	L	5
	Socjologia z elementami psychologii społecznej	16	8	8	A	3
	<b>Razem</b>	<b>144</b>	<b>86</b>	<b>58</b>		<b>22</b>
Sem. 2	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Chemia żywności	24	8	16	L	4
	Hotelarstwo	32	16	16	A	5
	Podstawy biochemii	8	8			1
	Ekologia i ochrona środowiska	24	24			3
	Podstawy fizjologii człowieka	30	16	14	L	5
	Bezpieczeństwo pracy	8	8			1
	Serwicyzacja konsumpcji	16	8	8	A	3
	PRAKTYKA	200		200		8
	<b>Razem</b>	<b>342</b>	<b>88</b>	<b>254</b>		<b>30</b>

## Rok II

Sem. 3	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Prawo żywnościowe	16	16			2
	Żywienie człowieka	32	16	16	L	5
	Ogólna technologia żywności	24	8	16	L	4
	Towaroznawstwo żywności	40	16	24	L	6
	Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	30	16	14	L	5
	Język obcy	24		24	L	2
	Wychowanie fizyczne			14		1
	<b>Razem</b>	<b>166</b>	<b>72</b>	<b>108</b>		<b>25</b>
Sem. 4	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Analiza żywności	37	16	21	L	5
	Technologia gastronomiczna	32	8	24	L	5
	Higiena i toksykologia żywności	32	16	16	L	5
	Ochrona konsumentów na rynku usług	24	24			3
	Obsługa ruchu turystycznego	8	8			1
	Język obcy	24		24	L	2
	PRAKTYKA	200		200		8
	<b>Razem</b>	<b>357</b>	<b>72</b>	<b>285</b>		<b>29</b>

### 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
	<b>Razem</b>	<b>152</b>	<b>56</b>	<b>96</b>		<b>26</b>
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
	<b>Razem</b>	<b>291</b>	<b>21</b>	<b>270</b>		<b>23</b>

### 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
	<b>Razem</b>	<b>159</b>	<b>91</b>	<b>68</b>		<b>25</b>
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
	<b>Razem</b>	<b>101</b>	<b>49</b>	<b>52</b>		<b>30</b>
	<b>Ogółem 1-8 sem.</b>	<b>1712</b>	<b>535</b>	<b>1191</b>		<b>210</b>

## \*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 wykładowy (w wymiarze 14 godz.);

*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.