

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

Poziom studiów: **studia pierwszego stopnia**

Forma studiów: **stacjonarne**

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; TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

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

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-1S-01Z-00_19	Bezpieczeństwo i higiena pracy	P	O			4			4	Z	0
1	1	ZCZ-GH-1S-01Z-01_19	Podstawy hotelarstwa	K	O	U	30	30			60	E	5
2	1	ZCZ-GH-1S-01Z-02_19	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	30		45		75	E	6
3	1	ZCZ-GH-1S-01Z-03_19	Podstawy chemii związków naturalnych	P	O		15				15	E	1
4	1	ZCZ-GH-1S-01Z-04_19	Mikrobiologia żywności	K	O		30		30		60	E	5
5	1	ZCZ-GH-1S-01Z-05_19	Towaroznawstwo żywności	K	O	U	30		30		60	E	5
6	1	ZCZ-GH-1S-01Z-06_19	Marketing usług	K	O	U	15	15			30	E	3
7	1	ZCZ-GH-1S-01Z-07_19	Etyka	HS	O		15				15	E	1
8	1	ZCZ-GH-1S-01Z-08_19	Podstawy socjologii	HS	O		15	15			30	E	3
9	1	ZCZ-GH-1S-01Z-09_19	Bezpieczeństwo pracy	P	O		20				20	E	1
							200	169			369		30
10	2	ZCZ-GH-1S-02L-10_19	Chemia żywności	K	O		15		30		45	E	4
11	2	ZCZ-GH-1S-02L-11_19	Higiena produkcji żywności	K	O	U	15		15		30	E	3
12	2	ZCZ-GH-1S-02L-12_19	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		15				15	E	1
13	2	ZCZ-GH-1S-02L-13_19	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	K	O		15	15			30	E	3
14	2	ZCZ-GH-1S-02L-14_19	Ochrona konsumentów na rynku usług	K	O		15	15			30	E	3
15	2	ZCZ-GH-1S-02L-15_19	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	15		30		45	E	5
16	2	ZCZ-GH-1S-02L-16_19	PRAKTYKA I	K	F	U				200	200	Z	8

17	2	ZCZ-GH-1S-02L-17_19	Język obcy 1	P	F			60			60	Z_o	3
							90	165	200	455			30
18	3	ZCZ-GH-1S-03Z-18_19	Ogólna technologia żywności	K	O	U	10		30		40	E	4
19	3	ZCZ-GH-1S-03Z-19_19	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	O	U	15		45		60	E	4
20	3	ZCZ-GH-1S-03Z-20_19	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	O	U	15		15		30	E	3
21	3	ZCZ-GH-1S-03Z-21_19	Analiza sensoryczna	K	O	U	10		20		30	E	3
22	3	ZCZ-GH-1S-03Z-22_19	Analiza żywności	K	O		15		30		45	E	4
23	3	ZCZ-GH-1S-03Z-23_19	Podstawy dietetyki z elementami fizjologii człowieka	K	O	U	15		45		60	E	5
24	3	ZCZ-GH-1S-03Z-24_19	Zachowania konsumenta na rynku usług	K	O		15	15			30	E	3
25	3	ZCZ-GH-1S-03Z-25_19	Język obcy 2	P	F			60			60	E	4
							95	260			355		30
26	4	ZCZ-GH-1S-04L-26_19	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	U	15		45		60	E	5
27	4	ZCZ-GH-1S-04L-27_19	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	K	O	U			45		45	Z_o	4
28	4	ZCZ-GH-1S-04L-28_19	Żywnienie człowieka	K	O		30		30		60	E	5
29	4	ZCZ-GH-1S-04L-29_19	Toksykologia żywności	p	O		15		15		30	E	3
30	4	ZCZ-GH-1S-04L-30_19	Prawo żywnościowe	K	O		15				15	E	1
31	4	ZCZ-GH-1S-04L-31_19	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	K	O	U	15		30		45	E	4
32	4	ZCZ-GH-1S-04L-32_19	PRAKTYKA II	K	F	U				200	200	Z	8
							90	165	200	455			30
33	5	ZCZ-GH-1S-05Z-33_19	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	K	O	U	15		45		60	E	5
34	5	ZCZ-GH-1S-05Z-34_19	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	K	O	U	15		45		60	E	5
35	5	ZCZ-GH-1S-05Z-35_19	Systemy technologiczne w produkcji potraw	K	O	U			30		30	Z_o	3
36	5	ZCZ-GH-1S-05Z-36_19	Systemy informatyczne w hotelarstwie	K	O	U			15		15	Z_o	2
37	5	ZCZ-GH-1S-05Z-37_19	Systemy informatyczne w gastronomii	K	O	U			15		15	Z_o	2
38	5	ZCZ-GH-1S-05Z-38_19	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	K	O	U	30	30			60	Z_o	4
39	5	ZCZ-GH-1S-05Z-39_19	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	K	O		15	15			30	E	3
40	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40_19	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		60	15			75	E	6
41	5	ZCZ-GH-1S-05Z-41_19	Wychowanie fizyczne	P	F			30			30	Z_o	0
							135	240			375		30
42	6	ZCZ-GH-1S-06L-42_19	Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U		30			30	Z_o	3
43	6	ZCZ-GH-1S-06L-43_19	Protokół dyplomatyczny	K	O		15				15	E	1
44	6	ZCZ-GH-1S-06L-44_19	Podstawy finansów i rachunkowości	P	O	U	15	30			45	E	4
45	6	ZCZ-GH-1S-06L-45_19	Badania marketingowe na rynku usług	K	O	U	15	30			45	E	4
46	6	ZCZ-GH-1S-06L-46_19	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		90		30		120	E	10
47	6	ZCZ-GH-1S-06L-47_19	PRAKTYKA III	K	F	U				200	200	Z	8

48	6	ZCZ-GH-1S-06L-48_19	Wychowanie fizyczne	P	F			30			30	Z_o	0
							135	150	200	485			30
49	7	ZCZ-GH-1S-07Z-49_19	Projektowanie nowych potraw	K	O	U			30		30	Z_o	4
50	7	ZCZ-GH-1S-07Z-50_19	Trendy w hotelarstwie	K	O		30				30	E	2
51	7	ZCZ-GH-1S-07Z-51_19	Obsługa ruchu turystycznego	K	O	U	15	15			30	E	3
52	7	ZCZ-GH-1S-07Z-52_19	Planowanie żywienia w gastronomii	K	O	U	10		30		40	E	4
53	7	ZCZ-GH-1S-07Z-53_19	Seminarium dyplomowe	K	F				30		30	Z_o	2
54	7	ZCZ-GH-1S-07Z-54_19	Praca dyplomowa	K	F								15
							55	105			160		30
RAZEM							800	1254	600	2654			210

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.1_19	Socjologia żywienia	K	F		30	15			45		4
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.2_19	Żywność ekologiczna i tradycyjna	K	F		30	15			45		4
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.3_19	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		30	15			45		4
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.4_19	Żywność a odporność organizmu	K	F		30				30		2
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.5_19	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F		30				30		2
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.6_19	Logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym	K	F		30				30		2

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.1_19	Statystyka	K	F		30	15			45		4
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.2_19	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		30	15			45		4
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.3_19	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		30	15			45		4
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.4_19	Diety alternatywne	K	F		30	15			45		4
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.5_19	Polityka wyżywienia ludności	K	F		30				30		2
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.6_19	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	K	F		30	15			45		4

Podsumowanie

Numer semestru	Godziny				ECTS				
	Σ	W	C	ZP	Σ	/O	/F	/HS	U
1	369	200	169		30	30	0	4	19
2	455	90	165	200	30	19	11	1	16
3	355	95	260		30	26	4	0	19
4	455	90	165	200	30	22	8	0	21
5	375	135	240		30	24	6	0	21
6	485	135	150	200	30	12	18	0	19
7	160	55	105		30	13	17	0	11
Razem	2654	800	1254	600	210	146	64	5	126