

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

GASTRONOMIA I HOTELARSTWO
Poziom kształcenia: studia I stopnia

Forma studiów: stacjonarne

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	Podstawy hotelarstwa	60	30	30	5	k	o
	GiH Ist 1.2	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	75	30	45	6	k	o
	GiH Ist 1.3	Podstawy chemii związków naturalnych	15	15		1	p	o
	GiH Ist 1.4	Mikrobiologia żywności	60	30	30	5	k	o
	GiH Ist 1.5	Towaroznawstwo żywności	60	30	30	5	k	o
	GiH Ist 1.6	Marketing usług	30	15	15	3	k	o
	GiH Ist 1.7	Etyka	15	15		1	p	o
	GiH Ist 1.8	Podstawy socjologii	30	15	15	3	p	o
	GiH Ist 1.9	Bezpieczeństwo pracy	20	20		1	p	o
		Razem	365	200	165	30		
Sem. 2	GiH Ist 2.1	Chemia żywności	45	15	30	4	k	o
	GiH Ist 2.2	Higiena produkcji żywności	30	15	15	3	k	o
	GiH Ist 2.3	Ochrona własności intelektualnej	15	15		1	k	o
	GiH Ist 2.4	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	30	15	15	3	k	o
	GiH Ist 2.5	Ochrona konsumentów na rynku usług	30	15	15	3	k	o
	GiH Ist 2.6	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	45	15	30	5	k	o
	GiH Ist 2.7	PRAKTYKA	200		200	8	k	o/f
	GiH Ist 2.8	Język obcy	60		60	3	p	o/f
		Razem	455	90	365	30		

Rok II

Sem. 3	GiH Ist 3.1	Ogólna technologia żywności	40	10	30	4	k	o
	GiH Ist 3.2	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	60	15	45	4	k	o
	GiH Ist 3.3	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	30	15	15	3	k	o
	GiH Ist 3.4	Analiza sensoryczna	30	10	20	3	p	o
	GiH Ist 3.5	Analiza żywności	45	15	30	4	k	o
	GiH Ist 3.6	Podstawy dietetyki z elementami fizjologii człowieka	60	15	45	5	k	o
	GiH Ist 3.7	Zachowania konsumenta na rynku usług	30	15	15	3	k	o
	GiH Ist 3.8	Język obcy	60		60	4	p	o/f
	GiH Ist 3.9	Wychowanie fizyczne	30		30	0	p	o/f
		Razem	385	95	290	30		
Sem. 4	GiH Ist 4.1	Podstawy technologii gastronomicznej	60	15	45	5	k	o
	GiH Ist 4.2	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	45		45	4	k	o
	GiH Ist 4.3	Żywnienie człowieka	60	30	30	5	k	o
	GiH Ist 4.4	Toksykologia żywności	30	15	15	3	k	o
	GiH Ist 4.5	Prawo żywnościowe	15	15		1	k	o
	GiH Ist 4.6	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	45	15	30	4	k	o
	GiH Ist 4.7	PRAKTYKA	200		200	8	k	o/f
		Razem	455	90	365	30		

Rok III

Sem. 5	GiH Ist 5.1	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	60	15	45	5	k o
	GiH Ist 5.2	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	60	15	45	5	k o
	GiH Ist 5.3	Systemy technologiczne w produkcji potraw	30		30	3	k o
	GiH Ist 5.4	Systemy informatyczne w hotelarstwie	15		15	2	k o
	GiH Ist 5.5	Systemy informatyczne w gastronomii	15		15	2	k o
	GiH Ist 5.6	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	60	30	30	4	k o
	GiH Ist 5.7	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	30	15	15	3	k o
		<i>Przedmioty do wyboru*</i>	75	60	15	6	k o/f
		Razem	345	135	210	30	
Sem. 6	GiH Ist 6.1	Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie	30		30	3	k o
	GiH Ist 6.2	Protokół dyplomatyczny	15	15		1	p o
	GiH Ist 6.3	Podstawy finansów i rachunkowości	45	15	30	4	p o
	GiH Ist 6.4	Badania marketingowe na rynku usług	45	15	30	4	k o
	GiH Ist 6.5	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	120	90	30	10	k o/f
	GiH Ist 6.6	PRAKTYKA	200		200	8	k o/f
			Razem	455	135	320	30

Rok IV

Sem. 7	GiH Ist 7.1	Projektowanie nowych potraw	30		30	4	k o
	GiH Ist 7.2	Trendy w hotelarstwie	30	30		2	k o
	GiH Ist 7.3	Obsługa ruchu turystycznego	30	15	15	3	k o
	GiH Ist 7.4	Planowanie żywienia w gastronomii	40	10	30	4	k o
	GiH Ist 7.5	Seminarium	30		30	2	p o/f
	GiH Ist 7.6	Pracownia dyplomowa				15	p o/f
			Razem	160	55	105	30
		Razem sem. 1-7	2620	800	1820	210	

***Przedmioty do wyboru - semestr 5 i 6**

Student na 4 semestrze wybiera 5 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym:

- na semestrze 5-realizuje 2 przedmioty, w tym:1 przedmiot wykładowo-ćwiczeniowy (w wymiarze:30 godz.wd, 15 godz.ćw.) i 1 przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.);
- w semestrze 6-realizuje 3 przedmioty,w tym:2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze:30 godz.wd, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.).

Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowidyłowych.

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