

Rok I

Sem. 1	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Podstawy chemii związków naturalnych	15	15			1
	Podstawy ekonomii	15	15			1
	Hotelarstwo	60	30	30	A	5
	Mikrobiologia żywności	60	30	30	L	5
	Marketing usług	30	15	15	A	3
	Ekologia i ochrona środowiska	30	15	15	A	3
	Podstawy organizacji i zarządzania	15	15			1
	Socjologia z elementami psychologii społecznej	30	15	15	A	3
	Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	60	15	45	L	5
	Prawo żywnościowe	30	30			2
	Bezpieczeństwo pracy	20	20			1
	Razem	365	215	150		30
Sem. 2	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Chemia żywności	45	15	30	L	4
	Podstawy fizjologii człowieka	45	15	30	L	5
	Podstawy biochemii	15	15			1
	Ochrona konsumentów na rynku usług	30	15	15	A	3
	Serwicyzacja konsumpcji	30	15	15	A	3
	Analiza sensoryczna	30	10	20	L	3
	Język obcy	60		60	L	3
	PRAKTYKA	200		200		8
	Razem	455	85	370		30

Rok II

Sem. 3	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Analiza żywności	45	15	30	L	5
	Ogólna technologia żywności	40	10	30	L	5
	Towaroznawstwo żywności	90	30	60	L	6
	Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	60	15	45	L	5
	Higiena i toksykologia żywności	60	30	30	L	5
	Język obcy	60		60	L	4
	Wychowanie fizyczne	30		30		0
	Razem	385	100	285		30
Sem. 4	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Żywnienie człowieka	60	30	30	L	5
	Technologia gastronomiczna	60	15	45	L	5
	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	45	15	30	A	4
	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	60	30	30	A	5
	Systemy informatyczne w hotelarstwie	15		15	L	2
	Obsługa ruchu turystycznego	15	15			1
	PRAKTYKA	200		200		8
	Razem	455	105	350		30

Rok III

Sem. 5	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Planowanie żywienia dla różnych grup ludności	45	15	30	L	4
	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	60	15	45	L	5
	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	60	15	45	L	5
	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	45		45	L	5
	Podstawy finansów i rachunkowości	45	15	30	A	5
	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	75	60	15		6
	Razem	330	120	210		30

Sem. 6	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Podstawy dietetyki	45	15	30	L	3
	Systemy technologiczne w produkcji potraw	30		30	L	3
	Obsługa konsumenta w gastronomii	45	15	30	L	4
	Systemy informatyczne w gastronomii	15		15	L	2
	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	120	90	30		10
	PRAKTYKA	200		200		8
	Razem	455	120	335		30

Rok IV

Sem. 7	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Projektowanie nowych potraw	40	10	30	L	4
	Etyka w gastronomii i hotelarstwie	15	15			1
	Ochrona własności intelektualnej	15	15			1
	Protokół dyplomatyczny	15	15			1
	Badania marketingowe na rynku usług	45	15	30	A	4
	Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie	30	10	20	S	2
	Seminarium	30		30	A	2
	Pracownia dyplomowa					15
	Razem	190	80	110		30
	Ogółem 1-7 sem.	2635	825	1810		210

Przedmioty do wyboru - semestr 5 i 6

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

przy czym w semestrze 5 - realizuje 2 przedmioty, w tym 1 wykładowo-ćwiczeniowy (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden wykładowy (w wymiarze 30 godz.);

w semestrze 6 - realizuje 3 przedmioty, w tym 2 wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden wykładowy (w wymiarze 30 godz.);

Jeden przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.

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

Lp.	Nazwa przedmiotu:	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
1	<i>Audyt wewnętrzny w zakładach gastronomicznych i hotelach</i>	45	30	15	A	4
2	<i>Wykorzystanie różnych rodzajów żywności w gastronomii</i>	45	30	15	A	4
3	<i>Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich</i>	45	30	15	A	4
4	<i>Trendy w produkcji gastronomicznej</i>	45	30	15	L	4
5	<i>Ultra fresh food</i>	45	30	15	L	4
6	<i>Statystyka</i>	45	30	15	A	4
7	<i>Dietoprofilaktyka w gastronomii</i>	45	30	15	L	4