

Plan studiów 2022-2023

Kierunek: **Gastronomia i hotelarstwo**

Poziom studiów: **studia pierwszego stopnia**

Forma studiów: **stacjonarne**

Profil studiów: **ogólnoakademicki**

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 audytorne; 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)

ECTS_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu

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	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
0	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-00_22	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0	0
1	1	ZCZ-GH-1S-01Z-01_22	Podstawy hotelarstwa	K	O		30	30			60	E	5	2,4
2	1	ZCZ-GH-1S-01Z-02_22	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	K	O	N	30		45		75	E	6	3
3	1	ZCZ-GH-1S-01Z-03_22	Podstawy chemii związków naturalnych	P	O		15				15	E	1	0,6
4	1	ZCZ-GH-1S-01Z-04_22	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O	N	30		30		60	E	5	2,4
5	1	ZCZ-GH-1S-01Z-05_22	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	N	30		30		60	E	5	2,4
6	1	ZCZ-GH-1S-01Z-06_22	Marketing usług	K	O		15	15			30	E	3	1,2
7	1	ZCZ-GH-1S-01Z-07_22	Etyka	HS	O		15				15	Z_o	1	0,6
8	1	ZCZ-GH-1S-01Z-08_22	Podstawy socjologii	HS	O		15	15			30	Z_o	3	1,2
9	1	ZCZ-GH-1S-01Z-09_22	Bezpieczeństwo pracy	P	O		15				15	E	1	0,6
							195	169			364		30	14,4
10	2	ZCZ-GH-1S-02L-10_22	Chemia żywności	K	O	N	15		30		45	E	4	1,8
11	2	ZCZ-GH-1S-02L-11_22	Higiena produkcji żywności	K	O	N	15		15		30	E	3	1,2
12	2	ZCZ-GH-1S-02L-12_22	Ogólna technologia żywności	K	O	N	10		30		40	E	4	1,6

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Forma zal.	ECTS	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
13	2	ZCZ-GH-1S-02L-13_22	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	K	O		15	15			30	E	3	1,2
14	2	ZCZ-GH-1S-02L-14_22	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	K	O	N	15		30		45	E	5	1,8
15	2	ZCZ-GH-1S-02L-15_22	PRAKTYKA I	K	F					200	200	Z	8	8,0
16	2	ZCZ-GH-1S-02L-16_22	Język obcy 1	P	F			60			60	Z_o	3	2,4
							70	180	200	450			30	18,0
17	3	ZCZ-GH-1S-03Z-17_22	Ochrona konsumentów na rynku usług	K	O		15	15			30	E	3	1,2
18	3	ZCZ-GH-1S-03Z-18_22	Protokół dyplomatyczny	K	O		15				15	E	1	0,6
19	3	ZCZ-GH-1S-03Z-19_22	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	O	N	15		45		60	E	4	2,4
20	3	ZCZ-GH-1S-03Z-20_22	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	O	N	15		15		30	E	3	1,2
21	3	ZCZ-GH-1S-03Z-21_22	Analiza sensoryczna	K	O	N	15		30		45	E	3	1,8
22	3	ZCZ-GH-1S-03Z-22_22	Analiza żywności	K	O	N	15		30		45	E	4	1,8
23	3	ZCZ-GH-1S-03Z-23_22	Żywnienie człowieka	K	O	N	30		30		60	E	5	2,4
24	3	ZCZ-GH-1S-03Z-24_22	Zachowania konsumenta na rynku usług	K	O	N	15	15			30	E	3	1,2
25	3	ZCZ-GH-1S-03Z-25_22	Język obcy 2	P	F			60			60	E	4	2,4
							135	240		375			30	15,0
26	4	ZCZ-GH-1S-04L-26_22	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	15		45		60	E	5	2,4
27	4	ZCZ-GH-1S-04L-27_22	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	K	O	N			45		45	Z_o	4	1,8
28	4	ZCZ-GH-1S-04L-28_22	Podstawy diety z elementami fizjologii człowieka	K	O	N	15		45		60	E	5	2,4
29	4	ZCZ-GH-1S-04L-29_22	Toksykologia żywności	P	O	N	15		15		30	E	3	1,2
30	4	ZCZ-GH-1S-04L-30_22	Prawo żywnościowe	K	O	N	15				15	E	1	0,6
31	4	ZCZ-GH-1S-04L-31_22	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	K	O	N	15		30		45	E	4	1,8
32	4	ZCZ-GH-1S-04L-32_22	PRAKTYKA II	K	F					200	200	Z	8	8,0
							75	180	200	455			30	18,2
33	5	ZCZ-GH-1S-05Z-33_22	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	K	O	N	15		45		60	E	4	2,4
34	5	ZCZ-GH-1S-05Z-34_22	Polska kuchnia – tradycje, technologie, regiony kulinarne	K	O	N	15		45		60	E	4	2,4
35	5	ZCZ-GH-1S-05Z-35_22	Systemy technologiczne w produkcji potraw	K	O	N			30		30	Z_o	3	1,2
36	5	ZCZ-GH-1S-05Z-36_22	Systemy informatyczne w hotelarstwie	K	O				15		15	Z_o	1	0,6
37	5	ZCZ-GH-1S-05Z-37_22	Systemy informatyczne w gastronomii	K	O				15		15	Z_o	1	0,6
38	5	ZCZ-GH-1S-05Z-38_22	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	K	O	N	30	30			60	Z_o	4	2,4
39	5	ZCZ-GH-1S-05Z-39_22	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	K	O		15	15			30	E	3	1,2
40	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40_22	Przedmioty do wyboru*	K	F		90		30		120	Z_o	10	4,8

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Forma zal.	ECTS	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
41	5	ZCZ-GH-1S-05Z-41_22	Wychowanie fizyczne 1	P	F			30			30	Z	0	0
							165	255			420		30	15,6
42	6	ZCZ-GH-1S-06L-42_22	Działalność gospodarcza w gastronomii i hotelarstwie	K	O	N	15	30			45	Z_o	3	1,8
43	6	ZCZ-GH-1S-06L-43_22	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		15				15	Z_o	1	0,6
44	6	ZCZ-GH-1S-06L-44_22	Podstawy finansów i rachunkowości	P	O		15	30			45	E	4	1,8
45	6	ZCZ-GH-1S-06L-45_22	Badania marketingowe na rynku usług	K	O	N	15	30			45	E	4	1,8
46	6	ZCZ-GH-1S-06L-46_22	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		120		45		165	Z_o	14	6,6
47	6	ZCZ-GH-1S-06L-47_22	Kuchnie europejskie	K	O	N	15	45			60	E	4	2,4
48	6	ZCZ-GH-1S-06L-48_22	Wychowanie fizyczne 2	P	F			30			30	Z	0	0
							195	210			405		30	15,0
49	7	ZCZ-GH-1S-07Z-49_22	Projektowanie nowych potraw	K	O	N	15		30		45	E	4	1,8
50	7	ZCZ-GH-1S-07Z-50_22	Trendy w hotelarstwie	K	O		30				30	E	2	1,2
51	7	ZCZ-GH-1S-07Z-51_22	Obsługa ruchu turystycznego	K	O		15	15			30	E	3	1,2
52	7	ZCZ-GH-1S-07Z-52_22	Planowanie żywienia w gastronomii	K	O	N	10		30		40	E	4	1,6
53	7	ZCZ-GH-1S-07Z-53_22	Seminarium dyplomowe	K	F				30		30	Z_o	2	1,2
54	7	ZCZ-GH-1S-07Z-54_22	Praca inżynierska	K	F	N							15	2,0
							70	105			175		30	9
			Razem				905	1339	400		2644		210	105,2

Przedmioty do wyboru - lista otwarta*

55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.1_22	Socjologia żywienia	K	F		30	15			45	Z_o	4	1,8
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.2_22	Żywność ekologiczna i tradycyjna	K	F		30	15			45	Z_o	4	1,8
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.3_22	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		30	15			45	Z_o	4	1,8
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.4_22	Żywność a odporność organizmu	K	F		30				30	Z_o	2	1,2
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.5_22	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F		30				30	Z_o	2	1,2
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.6_22	Logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym	K	F		30				30	Z_o	2	1,2
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.7_22	Cukiernictwo	K	F		30	15			45	Z_o	4	1,8

Przedmioty do wyboru - lista otwarta*

56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.1_22	Statystyka	K	F		30	15			45	Z_o	4	1,8
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.2_22	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		30	15			45	Z_o	4	1,8
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.3_22	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		30	15			45	Z_o	4	1,8
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.4_22	Diety alternatywne	K	F		30	15			45	Z_o	4	1,8
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.5_22	Polityka żywienia ludności	K	F		30				30	Z_o	2	1,2
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.6_22	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	K	F		30	15			45	Z_o	4	1,8

Student na 4 semestrze wybiera 7 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym:

- a) w semestrze 5 - realizuje 3 przedmioty, w tym 2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.);
- b) w semestrze 6 - realizuje 4 przedmioty, w tym 3 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 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.