

Plan studiów 2022-2023

Kierunek: **Gastronomia i hotelarstwo**

Poziom studiów: **studia pierwszego stopnia**

Forma studiów: **niestacjonarne**

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 audytorjne; 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	0,0
1	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-01_22	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	K	O	N	14		21		35	E	6	1,4
2	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-02_22	Podstawy chemii związków naturalnych	P	O		7				7	E	1	0,3
3	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-03_22	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O	N	14		14		28	E	5	1,1
4	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-04_22	Analiza sensoryczna	K	O	N	7		14		21	E	3	0,8
5	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-05_22	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	K	O		14				14	E	3	0,6
6	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-06_22	Marketing usług	K	O		14	7			21	E	3	0,8
7	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-07_22	Etyka	HS	O		7				7	Z_o	1	0,3
8	1	ZCZ-GH-1Z-01Z-08_22	Podstawy socjologii	HS	O		7	7			14	Z_o	3	0,6
9	1	ZCZ-GH-1Z-02L-09_22	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7				7	E	1	0,3
							91	67			158		26	6,2
10	2	ZCZ-GH-1Z-02L-10_22	Podstawy hotelarstwa	K	O		14		14		28	E	5	1,1
11	2	ZCZ-GH-1Z-02L-11_22	Chemia żywności	K	O	N	7		14		21	E	4	0,8
12	2	ZCZ-GH-1Z-02L-12_22	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	N	7		21		28	E	5	1,1
13	2	ZCZ-GH-1Z-02L-13_22	Higiena produkcji żywności	K	O	N			14		14	Z_o	3	0,6
14	2	ZCZ-GH-1Z-02L-14_22	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	K	O	N	7		14		21	E	5	0,8

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				
15	2	ZCZ-GH-1Z-02L-15_22	PRAKTYKA I	K	F					200	200	Z	8	8,0
							35	77	200	312	0	30	12,5	
15	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-16_22	Ogólna technologia żywności	K	O	N	7		14		21	E	4	0,8
17	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-17_22	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	O	N			21		21	Z_o	4	0,8
18	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-18_22	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	O	N	7		7		14	E	3	0,6
19	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-19_22	Prawo żywnościowe	K	O	N	7				7	E	1	0,3
20	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-20_22	Żywienie człowieka	K	O	N	14		14		28	E	5	1,1
21	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-21_22	Podstawy dietyki z elementami fizjologii człowieka	K	O	N	7		28		35	E	5	1,4
22	3	ZCZ-GH-1Z-03Z-22_22	Język obcy	P	F			21			21	Z_o	2	0,8
							42	105		147		24	5,9	
23	4	ZCZ-GH-1Z-04L-23_22	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	7		21		28	E	5	1,1
24	4	ZCZ-GH-1Z-04L-24_22	Obsługa ruchu turystycznego	K	O		7		7		14	E	3	0,6
25	4	ZCZ-GH-1Z-04L-25_22	Analiza żywności	K	O	N	14		14		28	E	4	1,1
26	4	ZCZ-GH-1Z-04L-26_22	Toksykologia żywności	P	O	N			14		14	Z_o	3	0,6
27	4	ZCZ-GH-1Z-04L-27_22	Zachowania konsumenta na rynku usług	K	O	N	7	7			14	E	3	0,6
28	4	ZCZ-GH-1Z-04L-28_22	Ochrona konsumentów na rynku usług	K	O		21				21	E	3	0,8
29	4	ZCZ-GH-1Z-04L-29_22	PRAKTYKA II	K	F					200	200	Z	8	8,0
30	4	ZCZ-GH-1Z-04L-30_22	Język obcy	P	F			21			21	Z_o	2	0,8
							56	84	200	340		31	13,6	
31	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-31_22	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	K	O	N	7		21		28	E	4	1,1
32	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-32_22	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	K	O	N			21		21	Z_o	4	0,8
33	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-33_22	Podstawy finansów i rachunkowości	P	O		14	14			28	E	4	1,1
34	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-34_22	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	K	O	N	14	14			28	E	4	1,1
35	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-35_22	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	K	O	N	14		14		28	E	4	1,1
36	5	ZCZ-GH-1Z-05Z-36_22	Język obcy	P	F			21			21	E	3	0,8
							49	105		154		23	6,2	
37	6	ZCZ-GH-1Z-06L-37_22	Polska kuchnia – tradycje, technologie, regiony kulinarne	K	O	N	7		21		28	E	4	1,1
38	6	ZCZ-GH-1Z-06L-38_22	Systemy technologiczne w produkcji potraw	K	O	N			21		21	Z_o	3	0,8
39	6	ZCZ-GH-1Z-06L-39_22	Systemy informatyczne w gastronomii	K	O				14		14	Z_o	1	0,6
40	6	ZCZ-GH-1Z-06L-40_22	Systemy informatyczne w hotelarstwie	K	O				14		14	Z_o	1	0,6
41	6	ZCZ-GH-1Z-06L-41_22	Badania marketingowe na rynku usług	K	O	N	7	14			21	E	4	0,8

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Forma zał.	ECTS	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
42	6	ZCZ-GH-1Z-06L-42_22	Kuchnie europejskie	K	O	N	7		21		28	E	4	1,1
							21	105			126		17	5,0
43	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-43_22	Trendy w hotelarstwie	K	O		14				14	E	2	0,6
44	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-44_22	Planowanie żywienia w gastronomii	K	O	N	7	14			21	E	4	0,8
45	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-45_22	Działalność gospodarcza w gastronomii i hotelarstwie	K	O	N	7	14			21	Z_o	3	0,8
46	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-46_22	Protokół dyplomatyczny	K	O		7				7	E	1	0,3
47	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-47_22	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	K	O		21				21	E	3	0,8
48	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-48_22	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7	Z_o	1	0,3
49	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-49_22	Seminarium dyplomowe	K	F			7			7	Z_o	1	0,3
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50_22	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		42	24			66	Z_o	10	2,6
							105	59			164		25	6,6
51	8	ZCZ-GH-1Z-08L-51_22	Projektowanie nowych potraw	K	O	N	7		14		21	E	4	0,8
52	8	ZCZ-GH-1Z-08L-52_22	Seminarium dyplomowe	K	F			14			14	Z_o	1	0,6
53	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53_22	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		56	36			92	Z_o	14	3,7
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-54_22	Praca inżynierska	K	F	N							15	2,0
							63	64			127		34	7,1
			Razem				462	666	400		1528		210	63,0

Przedmioty do wyboru - lista otwarta*

50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.1_22	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.2_22	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.3_22	Socjologia żywienia	K	F		14	12			24	Z_o	4	1,5
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.4_22	Żywność a odporność organizmu	K	F		14				14	Z_o	2	1,0
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.5_22	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F		14				14	Z_o	2	1,0
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.6_22	Logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym	K	F		14				14	Z_o	2	1,0
50	7	ZCZ-GH-1Z-07Z-50.6_22	Cukiernictwo	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5

Przedmioty do wyboru - lista otwarta*

54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53.1_22	Statystyka	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53.2_22	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53.3_22	Diety alternatywne	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53.4_22	Polityka żywienia ludności	K	F		14				14	Z_o	2	1,0
54	8	ZCZ-GH-1Z-08L-53.5_22	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	K	F		14	12			26	Z_o	4	1,5

Student na 6 semestrze wybiera 7 przedmiotów, które realizuje w semestrze 7 i 8, przy czym:

a) w semestrze 7 - realizuje 3 przedmioty, w tym 2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.);

b) w semestrze 8 - realizuje 4 przedmioty, w tym 3 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 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.