

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 ogólnokademicki - 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_20	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0		
1	1	ZCZ-GH-1S-01Z-01_20	Podstawy hotelarstwa	K	O	U	30	30			60	E	5		
2	1	ZCZ-GH-1S-01Z-02_20	Wposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	30		45		75	E	6		
3	1	ZCZ-GH-1S-01Z-03_20	Podstawy chemii związków naturalnych	P	O		15				15	E	1		
4	1	ZCZ-GH-1S-01Z-04_20	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O		30		30		60	E	5		
5	1	ZCZ-GH-1S-01Z-05_20	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	U	30		30		60	E	5		
6	1	ZCZ-GH-1S-01Z-06_20	Marketing usług	K	O	U	15	15			30	E	3		
7	1	ZCZ-GH-1S-01Z-07_20	Etyka	HS	O		15				15	E	1		
8	1	ZCZ-GH-1S-01Z-08_20	Podstawy socjologii	HS	O		15	15			30	E	3		
9	1	ZCZ-GH-1S-01Z-09_20	Bezpieczeństwo pracy	P	O		15				15	E	1		
							195		169		364		30		
10	2	ZCZ-GH-1S-02L-10_20	Chemia żywności	K	O		15		30		45	E	4		
11	2	ZCZ-GH-1S-02L-11_20	Higiena produkcji żywności	K	O	U	15		15		30	E	3		
12	2	ZCZ-GH-1S-02L-12_20	Ogólna technologia żywności	K	O	U	10		30		40	E	4		
13	2	ZCZ-GH-1S-02L-13_20	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	K	O		15	15			30	E	3		
14	2	ZCZ-GH-1S-02L-14_20	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	15		30		45	E	5		
15	2	ZCZ-GH-1S-02L-15_20	PRAKTYKA I	K	F	U				200	200	Z	8		
16	2	ZCZ-GH-1S-02L-16_20	Język obcy 1	P	F			60			60	Z_o	3		
							70		180		200		450		30
17	3	ZCZ-GH-1S-03Z-17_20	Ochrona konsumentów na rynku usług	K	O		15	15			30	E	3		
18	3	ZCZ-GH-1S-03Z-18_20	Protokół dyplomatyczny	K	O		15				15	E	1		
19	3	ZCZ-GH-1S-03Z-19_20	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	O	U	15		45		60	E	4		
20	3	ZCZ-GH-1S-03Z-20_20	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	O	U	15		15		30	E	3		
21	3	ZCZ-GH-1S-03Z-21_20	Analiza sensoryczna	K	O	U	10		20		30	E	3		
22	3	ZCZ-GH-1S-03Z-22_20	Analiza żywności	K	O		15		30		45	E	4		
23	3	ZCZ-GH-1S-03Z-23_20	Podstawy dietytyki z elementami fizjologii człowieka	K	O	U	15		45		60	E	5		
24	3	ZCZ-GH-1S-03Z-24_20	Zachowania konsumenta na rynku usług	K	O		15	15			30	E	3		
25	3	ZCZ-GH-1S-03Z-25_20	Język obcy 2	P	F			60			60	E	4		
							115		245		360		30		
26	4	ZCZ-GH-1S-04L-26_20	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	U	15		45		60	E	5		
27	4	ZCZ-GH-1S-04L-27_20	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	K	O	U			45		45	Z_o	4		
28	4	ZCZ-GH-1S-04L-28_20	Żywnienie człowieka	K	O		30		30		60	E	5		
29	4	ZCZ-GH-1S-04L-29_20	Toxycologia żywności	P	O		15		15		30	E	3		
30	4	ZCZ-GH-1S-04L-30_20	Prawo żywnościowe	K	O		15				15	E	1		
31	4	ZCZ-GH-1S-04L-31_20	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	K	O	U	15		30		45	E	4		
32	4	ZCZ-GH-1S-04L-32_20	PRAKTYKA II	K	F	U				200	200	Z	8		
							90		165		200		455		30
33	5	ZCZ-GH-1S-05Z-33_20	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	K	O	U	15		45		60	E	5		
34	5	ZCZ-GH-1S-05Z-34_20	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	K	O	U	15		45		60	E	5		
35	5	ZCZ-GH-1S-05Z-35_20	Systemy technologiczne w produkcji potraw	K	O	U			30		30	Z_o	3		
36	5	ZCZ-GH-1S-05Z-36_20	Systemy informatyczne w hotelarstwie	K	O	U			15		15	Z_o	2		
37	5	ZCZ-GH-1S-05Z-37_20	Systemy informatyczne w gastronomii	K	O	U			15		15	Z_o	2		
38	5	ZCZ-GH-1S-05Z-38_20	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	K	O	U	30	30			60	Z_o	4		
39	5	ZCZ-GH-1S-05Z-39_20	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	K	O		15	15			30	E	3		
40	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40_20	Przedmioty do wyboru*	K	F		60	15			75	E	6		
41	5	ZCZ-GH-1S-05Z-41_20	Wychowanie fizyczne	P	F			30			30	Z	0		
							135		240		375		30		
42	6	ZCZ-GH-1S-06L-42_20	Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U		30			30	Z_o	3		
43	6	ZCZ-GH-1S-06L-43_20	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		15				15	E	1		
44	6	ZCZ-GH-1S-06L-44_20	Podstawy finansów i rachunkowości	P	O	U	15		30		45	E	4		
45	6	ZCZ-GH-1S-06L-45_20	Badania marketingowe na rynku usług	K	O	U	15		30		45	E	4		
46	6	ZCZ-GH-1S-06L-46_20	Przedmioty do wyboru*	K	F		90		30		120	E	10		
47	6	ZCZ-GH-1S-06L-47_20	PRAKTYKA III	K	F	U				200	200	Z	8		
48	6	ZCZ-GH-1S-06L-48_20	Wychowanie fizyczne	P	F			30			30	Z	0		
							135		150		200		485		30
49	7	ZCZ-GH-1S-07Z-49_20	Projektowanie nowych potraw	K	O	U			30		30	Z_o	4		
50	7	ZCZ-GH-1S-07Z-50_20	Trendy w hotelarstwie	K	O		30				30	E	2		
51	7	ZCZ-GH-1S-07Z-51_20	Obsługa ruchu turystycznego	K	O	U	15	15			30	E	3		
52	7	ZCZ-GH-1S-07Z-52_20	Planowanie żywienia w gastronomii	K	O	U	10		30		40	E	4		
53	7	ZCZ-GH-1S-07Z-53_20	Seminarium dyplomowe	K	F				30		30	Z_o	2		
54	7	ZCZ-GH-1S-07Z-54_20	Praca inżynierska	K	F								15		
							55		105		160		30		
SUMA CAŁOŚĆ							795		1254		600		2649		210

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.1_20	Socjologia żywienia	K	F		30	15			45	E	4
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.2_20	Żywność ekologiczna i tradycyjna	K	F		30	15			45	E	4
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.3_20	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		30	15			45	E	4
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.4_20	Żywnienie a odporność organizmu	K	F		30				30	E	2
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.5_20	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F		30				30	E	2
55	5	ZCZ-GH-1S-05Z-40.6_20	Logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym	K	F		30				30	E	2

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.1_20	Statystyka	K	F		30	15			45	E	4
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.2_20	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		30	15			45	E	4
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.3_20	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		30	15			45	E	4
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.4_20	Dietetyka alternatywna	K	F		30	15			45	E	4
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.5_20	Polityka wyżywienia ludności	K	F		30				30	E	2
56	6	ZCZ-GH-1S-06L-46.6_20	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	K	F		30	15			45	E	4

Numer semestru	Godziny			
	Σ	W	C	ZP
1	364	195	169	
2	450	70	180	200
3	360	115	245	
4	455	90	165	200
5	375	135	240	
6	485	135	150	200
7	160	55	105	
Razem	2649	795	1254	600

ECTS					
	Σ	/O	/F	/HS	U
30	30	0	4	4	19
30	19	11	0	20	20
30	26	4	0	15	15
30	22	8	0	21	21
30	24	6	0	21	21
30	12	18	1	19	19
30	13	17	0	11	11
210	146	64	5	126	