

Poziom studiów: studia pierwszego stopnia Forma studiów: niestacjonarne 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 ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytoryjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe;

Liczba godzin zajęć w semestrach W - wykład C - ćwiczenia (suma godzin dla C, LC, PC, TC, ZP)

TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

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 zaliczenia	ECTS
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
0	1	ZCZ-GH-12-01Z-00_20	Szkolenie BHP	P	O			4				4	Z	0
1	1	ZCZ-GH-12-01Z-01_20	Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	14		21			35	E	6
2	1	ZCZ-GH-12-01Z-02_20	Podstawy chemii związków naturalnych	P	O		7					7	E	1
3	1	ZCZ-GH-12-01Z-03_20	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O		14		14			28	E	5
4	1	ZCZ-GH-12-01Z-04_20	Analiza sensoryczna	K	O	U	4		14			18	E	3
5	1	ZCZ-GH-12-01Z-05_20	Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej	P	O		14					14	E	3
6	1	ZCZ-GH-12-01Z-06_20	Marketing usług	K	O	U	14		7			21	E	3
7	1	ZCZ-GH-12-01Z-07_20	Etyka	HS	O		7					7	E	1
8	1	ZCZ-GH-12-01Z-08_20	Podstawy socjologii	HS	O		7		7			14	E	3
9	1	ZCZ-GH-12-02L-09_20	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7					7	E	1
							88		67			155		26
10	2	ZCZ-GH-12-02L-10_20	Podstawy hotelarstwa	K	O	U	14		14			28	E	5
11	2	ZCZ-GH-12-02L-11_20	Chemia żywności	K	O		7		14			21	E	4
12	2	ZCZ-GH-12-02L-12_20	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	U	7		21			28	E	5
13	2	ZCZ-GH-12-02L-13_20	Higiena produkcji żywności	K	O		7		14			21	Z_o	3
14	2	ZCZ-GH-12-02L-14_20	Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U	7		14			21	E	5
15	2	ZCZ-GH-12-02L-15_20	PRAKTYKA I	K	F	U					200	200	Z	8
							35		77		200	312	O	30
16	3	ZCZ-GH-12-03Z-16_20	Ogólna technologia żywności	K	O	U	7		14			21	E	4
17	3	ZCZ-GH-12-03Z-17_20	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	O	U			21			21	Z_o	4
18	3	ZCZ-GH-12-03Z-18_20	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	O	U	7		7			14	E	3
19	3	ZCZ-GH-12-03Z-19_20	Prawo żywnościowe	K	O		14					14	E	1
20	3	ZCZ-GH-12-03Z-20_20	Żywnienie człowieka	P	O		14		14			28	E	5
21	3	ZCZ-GH-12-03Z-21_20	Podstawy dietytyki z elementami fizjologii człowieka	P	O	U	7		28			35	E	5
22	3	ZCZ-GH-12-03Z-22_20	Język obcy 1	P	F				21			21	Z_o	2
							49		105			154		24
23	4	ZCZ-GH-12-04L-23_20	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	U	7		21			28	E	5
24	4	ZCZ-GH-12-04L-24_20	Obsługa ruchu turystycznego	K	O	U	7		7			14	E	3
25	4	ZCZ-GH-12-04L-25_20	Analiza żywności	K	O		14		14			28	E	4
26	4	ZCZ-GH-12-04L-26_20	Toksykologia żywności	K	O				14			14	Z_o	3
27	4	ZCZ-GH-12-04L-27_20	Zachowania konsumenta na rynku usług	K	O		7		7			14	E	3
28	4	ZCZ-GH-12-04L-28_20	Ochrona konsumentów na rynku usług	K	O		21					21	E	3
29	4	ZCZ-GH-12-04L-29_20	PRAKTYKA II	K	F	U					200	200	Z	8
30	4	ZCZ-GH-12-04L-30_20	Język obcy 2	P	F				21			21	Z_o	2
							56		84		200	340		31
31	5	ZCZ-GH-12-05Z-31_20	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	K	O	U	7		21			28	E	5
32	5	ZCZ-GH-12-05Z-32_20	Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	K	O	U			21			21	Z_o	4
33	5	ZCZ-GH-12-05Z-33_20	Podstawy finansów i rachunkowości	P	O	U	14		14			28	E	4
34	5	ZCZ-GH-12-05Z-34_20	Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	K	O	U	14		14			28	E	4
35	5	ZCZ-GH-12-05Z-35_20	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	K	O	U	14		14			28	E	4
36	5	ZCZ-GH-12-05Z-36_20	Język obcy 3	P	F				21			21	E	3
							49		105			154		24
37	6	ZCZ-GH-12-06L-37_20	Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	K	O	U	7		21			28	E	5
38	6	ZCZ-GH-12-06L-38_20	Systemy technologiczne w produkcji potraw	K	O	U			21			21	Z_o	3
39	6	ZCZ-GH-12-06L-39_20	Systemy informatyczne w gastronomii	K	O	U			14			14	Z_o	2
40	6	ZCZ-GH-12-06L-40_20	Systemy informatyczne w hotelarstwie	K	O	U			14			14	Z_o	2
41	6	ZCZ-GH-12-06L-41_20	Badania marketingowe na rynku usług	K	O	U	7		14			21	E	4
42	6	ZCZ-GH-12-06L-42_20	PRAKTYKA III	K	F	U					200	200	Z	8
							14		84		200	298		24
43	7	ZCZ-GH-12-07Z-43_20	Trendy w hotelarstwie	K	O		14					14	E	2
44	7	ZCZ-GH-12-07Z-44_20	Planowanie żywienia w gastronomii	K	O	U	7		14			21	E	4
45	7	ZCZ-GH-12-07Z-45_20	Business plan w gastronomii i hotelarstwie	K	O	U			14			14	Z_o	3
46	7	ZCZ-GH-12-07Z-46_20	Protokół dyplomacyjny	K	O		7					7	E	1
47	7	ZCZ-GH-12-07Z-47_20	Zrównoważony rozwój w sektorze usług	K	O		21					21	E	3
48	7	ZCZ-GH-12-07Z-48_20	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7					7	E	1
49	7	ZCZ-GH-12-07Z-49_20	Seminarium	K	F				7			7	Z_o	1
50	7	ZCZ-GH-12-07Z-50_20	Przedmioty do wyboru*	K	F		28		12			40	E	6
							84		47			131		21
51	8	ZCZ-GH-12-08L-51_20	Projektowanie nowych potraw	K	O	U	7		14			21	E	4
52	8	ZCZ-GH-12-08L-52_20	Seminarium	K	F				14			14	Z_o	1
53	8	ZCZ-GH-12-08L-53_20	Praca inżynierska	K	F									15
54	8	ZCZ-GH-12-08L-54_20	Przedmioty do wyboru*	K	F		42		24			66	E	10
							49		52			101		30
SUMA CAŁOŚĆ							424		621		600	1645		210

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

55	7	ZCZ-GH-12-07Z-50.1_20	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		14		12			26		4
55	7	ZCZ-GH-12-07Z-50.2_20	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		14		12			26		4
55	7	ZCZ-GH-12-07Z-50.3_20	Socjologia żywienia	K	F		14		10			24		4
55	7	ZCZ-GH-12-07Z-50.4_20	Żywnienie a odporność organizmu	K	F		14					14		2
55	7	ZCZ-GH-12-07Z-50.5_20	Dietyprofilaktyka w gastronomii	K	F		14					14		2
55	7	ZCZ-GH-12-07Z-50.6_20	Logistyka w przedsiębiorstwie żywnościowym	K	F		14					14		2

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

56	8	ZCZ-GH-12-08L-54.1_20	Statystyka	K	F		14		12			26		4
56	8	ZCZ-GH-12-08L-54.2_20	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		14		12			26		4
56	8	ZCZ-GH-12-08L-54.3_20	Diety alternatywne	K	F		14		12			26		4
56	8	ZCZ-GH-12-08L-54.4_20	Polityka żywienia ludności	K	F		14					14		2
56	8	ZCZ-GH-12-08L-54.5_20	Rynek usług gastronomicznych i hotelarskich	K	F		14		12			26		4

Podsumowanie

Numer semestru	Godziny				ECTS				
	Σ	W	C	ZP	Σ	/O	/F	/HS	U
1	155	88	67		25	26	0	4	12
2	312	35	77	200	31	22	8	0	26
3	154	49	105		24	22	2	0	16
4	340	56	84	200	31	21	10	0	16
5	154	49	105		24	21	3	0	21
6	298	14	84	200	24	16	8	0	24
7	131	84	47		21	14	7	1	7
8	101	49	52		30	4	26	0	4
Razem	1645	424	621	600	210	146	64	5	126