

PLAN STUDIÓW I ST OPNIA NA KIERUNKU TURYSTYKA I REKREACJA  
SPECJALNOŚĆ: HOTELARSTWO I GASTRONOMIA

PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE

LP	Semestr	Nazwa przedmiotu	Moduł	Rygor	Studia stacjonarne	SUMA (godzi ny kontaktowe)	Studia niestacjonarne				SUMA (godzi ny kontaktowe)	ECTS					
							W	K	L	C		W	K	L	C	Su	
1 1		JĘZYK OBCY	Z		42	42				21	21			4	4		
2 1		PODSTAWY TURYSTYKI	E/Z	14	14	28	21			14	35	5		4	9		
3 1		GEOGRAFIA TURYSTYCZNA Z ELEMENTAMI KRAJOZNAWSTWA	E/Z	28	14	42	21			14	35	4		4	8		
4 1		PODSTAWY EKONOMII	E	14		14	14				14	4			4		
5 1		PODSTAWY ZARZĄDZANIA	E/Z	14	14	28	14			7	21	3		4	7		
6 1		METODY EFEKTYWNEGO UCZENIA SIĘ I TWORZENIA PRAC PROJEKTOWYCH	Z	14		14	14				14	2			2		
7 1		BHP	Z	4		4	4				4	0			0		
Suma						88	0	84	172	88	144	18	0	16	34		
1 2		JĘZYK OBCY	Z		45	45				24	24			4	4		
2 2		EKOLOGIA I OCHRONA ŚRODOWISKA	E/Z	15	15	30	16			16	32	4		4	8		
3 2		PODSTAWY PRAWA	E/Z	15	15	30	16	24			24		5		5		
4 2		PODSTAWY REKREACJI	E/Z	15	15	30	16			16	32	3		4	7		
5 2		PODSTAWY PSYCHOLOGII	E	15		15	16				16	2			2		
6 2		PODSTAWY ŻYWIENIA W TURYSTYCE I REKREACJI	E	15		15	16				16	3			3		
7 2		WYCHOWANIE FIZYCZNE	Z		30	30					0			0	0		
8 2		KOMUNIKACJA W TURYSTYCE	Z		15	15				16	16			2	2		
9 2		WSPÓŁCZESNE PROBLEMY W TURYSTYCE	Z		15	15				16	16			3	3		
10 2		ĆWICZENIA DO WYBORU	Z		15	15					0			1	1		
Suma						60	30	150	240	64	176	12	5	18	35		
1 3		ZARYS HISTORII ARCHITEKTURY I SZTUKI	E	15		15	16				16	4			4		
2 3		FIZIOLOGIA CZŁOWIEKA	E	15		15	16				16	4			4		
3 3		EKONOMIKA TURYSTYKI I REKREACJI	E	15		15	24				24	5			5		
4 3		OBŚLUGA RUCHU TURYSTYCZNEGO	E/Z	15	15	30	16			16	32	3		3	6		
5 3		PODSTAWY HOTELARSTWA	E/Z	15	15	30	16			16	32	3		3	6		
6 3		ORGANIZACJA CZASU WOLNEGO	Z		15	15				16	16			3	3		
7 3		JĘZYK OBCY	Z		45	45				24	24			4	4		
8 3		ĆWICZENIA DO WYBORU	Z		15	15					0			1	1		
9 3		WYCHOWANIE FIZYCZNE	Z		30	30					0			0	0		
Suma						75	0	335	210	88	0	72	160	19	0	14	33
1 4		JĘZYK OBCY	E		45	45				24	24			4	4		
2 4		PODSTAWY TECHNOLOGII INFORMACYJNEJ I APLIKACJI BIUROWYCH	Z	15		15	16				16	2			2		
3 4		OCHRONA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ	Z	15		15	8				8	2			2		
4 4		WPROWADZENIE NA RYNEK PRACY	Z		15	15				16	16			2	2		
5 4		PIERWSZA POMOC PRZEMEDYCZNA	Z	15		15				8	8			2	2		
6 4		Kultura organizacyjna i obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii	E	30		30	32				32	7			7		
7 4		Zarządzanie zasobami ludzkimi w hotelarstwie i gastronomii	E	30		30	32				32	8			8		
8 4		PROSEMINARIUM	Z		15	15				16	16			2	2		
9 4		ĆWICZENIA DO WYBORU	Z		15	15					0			1	1		
10 4		PRAKTYKA ZAWODOWA	Z		320	320				320	320			5	5		
Suma						90	0	425	485	88	0	384	472	19	0	16	35
1 5		Organizacja zakładu i usług gastronomicznych	E/Z	15	30	45	32			32	64	2		4	6		
2 5		Ekonomika hotelarstwa i gastronomii	E/Z	30	15	45	16			16	32	5		6	11		
3 5		Współczesne systemy rezerwacyjne w hotelarstwie	E	30		30	32				32	6			6		
4 5		PRAKTYKA ZAWODOWA	Z		320	320				320	320			5	5		
5 5		ĆWICZENIA DO WYBORU	Z		15	15					0			1	1		
6 5		SEMINARIUM DYPLOMOWE	Z		30	30				24	24			3	3		
Suma						75	0	410	485	80	0	392	472	13	0	19	32
2 6		Organizacja i technika pracy w obiektach hotelarskich	E/Z	28	14	42	14			28	42	3		4	7		
3 6		Zarządzanie przedsiębiorstwem hotelarskim i gastronomicznym	E/Z	28	14	42	14			28	42	3		4	7		
4 6		Współczesne trendy kreacji atrakcji w oferach hotelowych i gastronomicznych	Z	28		28	28			28	28			4	4		
5 6		PRAKTYKA ZAWODOWA	Z		320	320				320	320			5	5		
6 6		SEMINARIUM DYPLOMOWE	Z		28	28				21	21			7	7		
Suma						56	0	404	460	28	0	425	453	6	0	24	30
Suma						444	30	1608	2052	436	24	1417	1877	87	5	107	199