

PLAN STUDIÓW NA KIERUNKU
TURYSTYKA I REKREACJA
STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA - niestacjonarne

A. Moduł kształcenia podstawowego

Lp.	Nazwa przedmiotu	Ogólna liczba godzin studia NIEST.	Punkty ECTS	Rodzaj zajęć	studia niestacjonarne						Punkty ECTS - suma	Sposób zaliczenia
					semestr I	semestr II	semestr III	semestr IV	semestr V	semestr VI		
1.	Wprowadzenie do studiów	5	0	W	5						0	z
				Ć								
2.	Technologia informatyczna	30	2	W							2	z
				Ć	30							
3.	Historia architektury i sztuki	45	6	W	15						6	e
				Ć	30							
4.	Ekonomia	45	6	W		30					6	e
				Ć		15						
5.	Prawo	30	5	W		15					5	e
				Ć		15						
6.	Fizjologia człowieka	30	5	W			15				5	e
				Ć			15					
7.	Zarządzanie	45	5	W				30			5	e
				Ć				15				
8.	Psychologia	30	2	W					30		2	e
				Ć								
9.	Ekologia i ochrona środowiska	45	5	W					30		5	e
				Ć					15			
RAZEM:		305	36		80	75	30	45	75	0	36	

B. Moduł kształcenia kierunkowego

Lp.	Nazwa przedmiotu	Ogólna liczba godzin studia NIEST.	Punkty ECTS	Rodzaj zajęć	studia niestacjonarne						Punkty ECTS - suma	Sposób zaliczenia
					semestr I	semestr II	semestr III	semestr IV	semestr V	semestr VI		
1.	geografia turystyczna	42	4	W	8	8					8	z/e
				Ć	13	13						
2.	podstawy turystyki	26	3	W	8						3	z
				Ć	18							
3.	Ekonomika turystyki i rekreacji	24	4	W			8				4	e
				Ć			16					
4.	Podstawy rekreacji	26	4	W			8				4	e
				Ć			18					
5.	Krajoznawstwo	34	6	W				8			6	e
				Ć				26				
6.	Obsługa ruchu turystycznego	26	6	W					8		6	e
				Ć					18			
7.	Hotelarstwo	46	2	W					8	8	4	z/e
				Ć					15	15		
8.	Produkcja roślinna i zwierzęca	12	3	W					8		3	e
				Ć					4			
RAZEM:		236	32		47	21	50	34	61	23	38	

C. Moduł kształcenia specjalnościowego/moduł praktyczny - hotelarstwo i gastronomia

Lp.	Nazwa przedmiotu	Ogólna liczba godzin studia NIEST.	Punkty ECTS	Rodzaj zajęć	studia niestacjonarne						Punkty ECTS - suma	Sposób zaliczenia
					semestr I	semestr II	semestr III	semestr IV	semestr V	semestr VI		
1.	Język obcy I	180	3	W Ć	30	30	30	30	30	30	18	z
2.	Język obcy II - do wyboru	180	0	W Ć	30	30	30	30	30	30	0	z
3.	Komunikacja społeczna	32	4	W Ć		16 16					4	e
4.	Propedeutyka socjologii	32	4	W Ć	16 16						4	e
5.	Metodyka usług - hotelarsko - gastronomicznych	56	3	W Ć		16 4	16			16 4	9	z
6.	Towaroznawstwo	20	2	W Ć	8	8 4					4	z
7.	Technologia produkcji potraw	16	2	W Ć			16				2	z
8.	Podstawy marketingu	16	3	W Ć	8 8						3	z
9.	Rekreacja ruchowa i usprawnienia fizyczne	48	0	W Ć	8	8	8	8	8	8	0	z
10.	Projektowanie obiektów gastronomicznych z zapleczem logistycznym	24	6	W Ć				8 16			6	z
11.	Podstawy statystyki	16	4	W Ć				8 8			4	z
12.	Wychowanie zdrowotne i promocja zdrowia	16	3	W Ć			8 8				3	e
13.	Finanse przedsiębiorstw	16	4	W Ć			8 8				4	e
14.	Przedmiot do wyboru	32	2	W Ć			8	8	8	8	8	z
15.	Ćwiczenia gastronomiczne	0	0	W Ć							0	z
16.	Ochrona własności intelektualnej	8	3	W Ć					8		3	z
17.	Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	8	3	W Ć					8		3	z
18.	Pedagogika czasu wolnego	24	4	W Ć			8 16				4	e
19.	Jakość surowców i produktów spożywczych	12	3	W Ć						8 4	3	e
20.	Żywność człowieka	52	3	W Ć	8 18	8 18					6	z/e
21.	Kształtowanie środowiska i ochrona przyrody	26	6	W Ć						8 18	6	e
22.	Seminaria dyplomowe	16	1	W Ć					8	8	2	z
23.	Praca dyplomowa	250	10	W Ć S						250	10	z
24.	Studenckie praktyki zawodowe**	600	0	W Ć						600	0	z
RAZEM:		1680	72		150	158	140	140	150	942	106	