

Plan studiów podyplomowych NOWOCZESNA ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE W GASTRONOMII

Opis symboli:

Liczba godzin zajęć: W - wykład; C - ćwiczenia

Forma zaliczenia: egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się – E, zaliczenie na ocenę – Z_o, zaliczenie – Z

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Liczba godzin zajęć		Razem godzin	Liczba godzin zajęć w semestrach				Forma zaliczenia	ECTS
				W	C		1		2			
							W	C	W	C		
1	1	ZCZ-NOZG-SP-01L-01_19	Analiza rynku usług gastronomicznych	4	2	6	4	2			E	1
2	1	ZCZ-NOZG-SP-01L-02_19	Marketing	16	9	25	16	9			E	4
3	1	ZCZ-NOZG-SP-01L-03_19	Podstawy zarządzania	3	3	6	3	3			E	1
4	1	ZCZ-NOZG-SP-01L-04_19	Programy komputerowe w zarządzaniu placówką gastronomiczną	3	3	6	3	3			E	1
5	1	ZCZ-NOZG-SP-01L-05_19	Wybór i organizacja działalności placówki gastronomicznej	10	5	15	10	5			E	3
6	1	ZCZ-NOZG-SP-01L-06_19	Zarządzanie operacyjne	30	24	54	30	24			E	8
Suma semestr 1				66	46	112	66	46				18
7	2	ZCZ-NOZG-SP-02Z-07_19	Wyposażenie techniczne i projektowanie zakładów gastronomicznych	15	10	25			15	10	E	4
8	2	ZCZ-NOZG-SP-02Z-08_19	Nowoczesna technologia gastronomiczna	4	2	6			4	2	E	1
9	2	ZCZ-NOZG-SP-02Z-09_19	Podstawy żywienia i dietetyka	4	2	6			4	2	E	1
10	2	ZCZ-NOZG-SP-02Z-10_19	Urzędowa kontrola żywności	4	2	6			4	2	E	1
11		ZCZ-NOZG-SP-02Z-11_19	Zarządzanie jakością	15	10	25			15	10	E	4
12	2	ZCZ-NOZG-SP-02Z-12_19	Symulacja planszowa		5	5				5	Z_o	1
Suma semestr 2				42	31	73			42	31		12
SUMA CAŁOŚĆ				108	77	185						30

Podsumowanie - plan studiów podyplomowych Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii

Numer semestru	Godziny			ECTS
	Σ	W	C	Σ
1	112	66	46	18
2	73	42	31	12
Razem	185	108	77	30