

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2016/2017, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 20.04.2016 r.

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów na zjazd	Ćwiczeń na zjazd
<b>SEMESTR I (7 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 1	2	z	21	0	0	21		0	3
2	Przedmiot do wyboru 1*	2	z	14	14	0	0		2	0
3	Surowce i produkty roślinne w gastronomii	6	e	42	21	7	14		3	3
4	Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii	6	e	42	21	7	14		3	3
5	Chemia	5	z	35	14	7	14		2	3
6	Biofizyka	4	z	28	14	7	7		2	2
7	BHP z ergonomią	1	z	14	14	0	0		2	0
	<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>196</b>	<b>98</b>	<b>28</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR II (7 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 2	3	z	21	0	0	21		0	3
8	Matematyka z elementami statystyki	5	e	35	14	14	7		2	3
9	Biochemia i chemia żywności	5	e	35	14	7	14		2	3
10	Prawo żywnościowe*	3	z	14	14	0	0		2	0
11	Podstawy technologii gastronomicznej	6	e	42	21	7	14		3	3
12	Mikrobiologia ogólna i żywności	4	z	35	21	7	7		3	2
13	Wychowanie fizyczne	2	z	12	0	12	0		0	2
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>194</b>	<b>84</b>	<b>47</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR III (7 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 3	3	z	21	0	0	21		0	3
14	Właściwości fizyczne żywności	5	e	42	21	7	14		3	3
15	Technologia potraw i napojów	6	e	49	21	7	21		3	4
16	Grafika inżynierska	3	z	28	14	7	7		2	2
17	Higiena żywności w gastronomii	3	z	28	14	7	7		2	2
18	Podstawy żywienia człowieka	5	z	35	21	7	7		3	2
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>203</b>	<b>91</b>	<b>35</b>	<b>77</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR IV (7 zjazdów)</b>										
19	Przedmiot do wyboru 2	2	z	14	14	0	0		2	0
20	Inżynieria produkcji w gastronomii	5	e	42	21	7	14		3	3
21	Sztuka kulinarna i kuchnie świata	6	e	42	14	7	21		2	4
22	Procesy cieplne w gastronomii	4	z	28	14	7	7		2	2
23	Analiza żywności	5	e	42	21	7	14		3	3
24	Obsługa konsumenta	4	z	28	14	7	7		2	2
	<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>3</b>	<b>196</b>	<b>98</b>	<b>35</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR V (7 zjazdów)</b>										
25	Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii	4	z	21	7	7	7		1	2
26	Technologie informacyjne	2	z	18	7	7	4		1	1
27	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne	5	e	42	21	7	14		3	3
28	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	5	e	42	21	7	14		3	3
29	Projektowanie zakładów gastronomicznych	5	z	35	14	7	14		2	3
30	Catering i organizacja eventów	3	z	28	14	7	7		2	2
	<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>186</b>	<b>84</b>	<b>42</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR VI (7 zjazdów)</b>										
31	Przedmiot do wyboru 3	4	e	35	14	7	14		2	3
32	Projektowanie potraw i napojów	5	e	42	21	7	14		3	3
33	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	5	e	42	21	7	14		3	3
34	Tłuszcze specjalne	3	z	14	2	0	0		2	0
35	Przedmiot do wyboru 4	6	z	42	21	7	14		3	3
36	Zajęcia ogólnouczeniiane	1	z	9	9	0	0		1	0
37	Praktyki (4 tygodnie)	5	e							
	<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>184</b>	<b>88</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR VII (7 zjazdów)</b>										
38	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii	2	z	14	14	0	0		2	0
39	Gastronomia a środowisko	1	z	14	14	0	0		2	0
40	Przedmiot do wyboru 5	7	e	49	28	7	14		4	3
41	Zarządzanie jakością w gastronomii	4	e	35	21	7	7		3	2
42	Trendy gastronomii-wykład monograficzny	3	z	14	14	0	0		2	0
43	Podstawy hotelarstwa	2	z	14	14	0	0		2	0
44	Seminarium dyplomowe 1	3	z	14	0	0	14		0	2
	<b>Σ</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>154</b>	<b>105</b>	<b>14</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>7</b>
<b>SEMESTR VIII (7 zjazdów)</b>										
45	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	3	z	14	14	0	0		2	0
46	Przedmiot do wyboru 6	3	z	26	14	7	5		2	2
47	Savoir vivre i protokół dyplomatyczny*	2	z	17	10	7	0		1	1
48	Przedmiot do wyboru 7	7	z	42	21	7	14		3	3
49	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	2	z	14	7	0	7		1	1
44	Seminarium dyplomowe 2	3	z	14	0	0	14		0	2
50	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	e	0	0	0	0		0	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>127</b>	<b>66</b>	<b>21</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 7</b>		<b>210</b>		<b>1440</b>	<b>714</b>	<b>250</b>	<b>464</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>49,6</b>	<b>17,4</b>	<b>32,2</b>	<b>0,0</b>		

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2016/2017, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 20.04.2016 r.

Przedmiot do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów na zjazd	Ćwiczeń na zjazd
<b>SEMESTR I - Język obcy</b>									
Język angielski	8	e	63	0	0	63		0	3
Język francuski	8	e	63	0	0	63		0	3
Język niemiecki	8	e	63	0	0	63		0	3
Język rosyjski	8	e	63	0	0	63		0	3
<b>SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1</b>									
Historia gastronomii*	2	z	14	14	0	0		2	0
Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym*	2	z	14	14	0	0		2	0
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 2</b>									
Historia ziołolecznictwa	2	z	14	14	0	0		2	0
Historia aromatów i przypraw	2	z	14	14	0	0		2	0
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 3</b>									
Opakowania w gastronomii	4	e	35	14	7	14		2	3
Dystrybucja w gastronomii	4	e	35	14	7	14		2	3
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 4</b>									
Produkty zbożowe w gastronomii	6	z	42	21	7	14		3	3
Wyroby piekarnicze w gastronomii	6	z	42	21	7	14		3	3
<b>SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 5</b>									
Gastronomia hotelowa	7	e	49	28	7	14		4	3
Żywnie w agroturystyce	7	e	49	28	7	14		4	3
<b>SEMESTR VIII - Przedmiot do wyboru 6</b>									
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna	3	z	26	14	7	5		2	2
Turystyka kulinarna	3	z	26	14	7	5		2	2
<b>SEMESTR VIII - Przedmiot do wyboru 7</b>									
Gastronomia systemowa	7	z	42	21	7	14		3	3
Gastronomia specjalna	7	z	42	21	7	14		3	3

\*zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i nauk społecznych