

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia niestacjonarne pierwszego stopnia.  
Rok akademicki 2019/2020, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 24.04.2019 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	18	0	0	18		0	2,6
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	Przedmiot do wyboru 2	6	z	35	14	7	14		2	3
6	Savoir vivre*	1	z	12	12	0	0		2	0
7	BHP z ergonomią	1	z	7	7	0	0		1	0
	Σ	24	2	170	89	21	60	0	13	12
<b>SEMESTR II (7 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 2	2	z	15	0	0	15		0	2,1
8	Matematyka z elementami statystyki	4	e	35	14	14	7		2	3
9	Biochemia i chemia żywności	5	e	35	14	7	14		2	3
10	Prawo żywnościowe*	1	z	14	14	0	0		2	0
11	Podstawy technologii gastronomicznej	6	e	49	21	7	21		3	4
12	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	z	35	21	7	7		3	2
	Σ	23	3	183	84	35	64	0	12	14
<b>SEMESTR III (8 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 3	2	z	15	0	0	15		0	1,9
13	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne	6	e	42	21	7	14		2,6	2,6
14	Technologia potraw i napojów	6	e	49	21	7	21		2,6	3,5
15	Grafika inżynierska	3	z	28	14	7	7		1,8	1,8
16	Higiena żywności w gastronomii	3	z	28	14	7	7		1,8	1,8
17	Przedmiot do wyboru 3	5	z	35	21	7	7		2,6	1,8
	Σ	25	2	197	91	35	71	0	11	13
<b>SEMESTR IV (8 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 4	2	e	15	0	0	15		0	1,9
18	Inżynieria produkcji w gastronomii	5	e	42	21	7	14		2,6	2,6
19	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	5	e	42	21	7	14		2,6	2,6
20	Procesy cieplne w gastronomii	3	z	28	14	7	7		1,8	1,8
21	Przedmiot do wyboru 4	6	e	42	21	7	14		2,6	2,6
22	Obsługa konsumenta	3	z	28	14	7	7		1,8	1,8
	Σ	24	4	197	91	35	71	0	11	13
<b>SEMESTR V (8 zjazdów)</b>										
23	Przedmiot do wyboru 5	4	z	21	7	7	7		0,9	1,8
24	Technologie informacyjne	2	z	21	7	0	14		0,9	1,8
25	Właściwości fizyczne żywności	5	e	42	21	7	14		2,6	2,6
26	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	5	e	42	21	7	14		2,6	2,6
27	Catering i organizacja eventów	5	z	35	14	7	14		1,8	2,6
28	Przedmiot do wyboru 6	6	z	42	21	7	14		2,6	2,6
	Σ	27	2	203	91	35	77	0	11	14
<b>SEMESTR VI (7 zjazdów)</b>										
29	Przedmiot do wyboru 7	4	e	28	14	7	7		2	2
30	Kuchnie świata	5	e	42	14	7	21		2	4
31	Tłuszcze specjalne	2	z	14	14	0	0		2	0
32	Przedmiot do wyboru 8	5	z	42	21	7	14		3	3
33	Projektowanie zakładów gastronomicznych	5	z	35	14	7	14		2	3
34	Przedmiot do wyboru 9	2	z	14	14	0	0		2	0
35	Praktyki (4 tygodnie)	6	e							
	Σ	29	3	175	91	28	56	0	13	12
<b>SEMESTR VII (8 zjazdów)</b>										
36	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii*	4	z	28	14	7	7		1,8	1,8
37	Gastronomia a środowisko	1	z	14	14	0	0		1,8	0
38	Przedmiot do wyboru 10	5	e	35	14	7	14		1,8	2,6
39	Trendy w gastronomii-wykład monograficzny	4	z	14	14	0	0		1,8	0
40	Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa	3	z	21	21	0	0		2,6	0
41	Projektowanie potraw i napojów	6	e	42	21	7	14		2,6	2,6
42	Seminarium dyplomowe 1	3	z	14	0	0	14		0	1,8
	Σ	26	2	168	98	21	49	0	12	9
<b>SEMESTR VIII (7 zjazdów)</b>										
43	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	4	z	28	14	7	7		2	2
44	Przedmiot do wyboru 11	4	z	28	14	7	7		2	2
45	Przedmiot do wyboru 12	6	z	35	14	7	14		2	3
46	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	3	z	14	14	0	0		2	0
47	Sztuka kulinarna	4	e	28	7	7	14		1	2
42	Seminarium dyplomowe 2	3	z	14	0	0	14		0	2
48	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	e	0	0	0	0		0	0
	Σ	32	2	147	63	28	56	0	9	11
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 7</b>		<b>210</b>		<b>1440</b>	<b>698</b>	<b>238</b>	<b>504</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>48,5</b>	<b>16,5</b>	<b>35,0</b>	<b>0,0</b>		

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia niestacjonarne pierwszego stopnia.  
Rok akademicki 2019/2020, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 24.04.2019 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	2
Język francuski	8	e	63	0	0	63		0	2
Język niemiecki	8	e	63	0	0	63		0	2
Język rosyjski	8	e	63	0	0	63		0	2
<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 I - Przedmiot do wyboru 2</b>									
Chemia ogólna	5	z	35	14	7	14		2	3
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	z	35	14	7	14		2	3
<b>SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 3</b>									
Podstawy żywienia człowieka	5	z	35	21	7	7		2,6	1,8
Bases of human nutrition	5	z	35	21	7	7		2,6	1,8
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 4</b>									
Analiza instrumentalna	6	e	42	21	7	14		2,6	2,6
Analiza sensoryczna żywności	6	e	42	21	7	14		2,6	2,6
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5</b>									
Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii	4	z	21	7	7	7		0,9	1,8
Dekoracje okolicznościowe w gastronomii	4	z	21	7	7	7		0,9	1,8
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6</b>									
Cukiernictwo	6	z	42	21	7	14		2,6	2,6
Technologia deserów	6	z	42	21	7	14		2,6	2,6
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7</b>									
Opakowania w gastronomii	4	e	28	14	7	7		2	2
Dystrybucja w gastronomii	4	e	28	14	7	7		2	2
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 8</b>									
Produkty zbożowe w gastronomii	5	z	42	21	7	14		3	3
Wyroby piekarnicze w gastronomii	5	z	42	21	7	14		3	3
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 9</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 VII - Przedmiot do wyboru 10</b>									
Zarządzanie jakością w gastronomii	5	e	35	14	7	14		1,8	2,6
Systemy zarządzania jakością w żywieniu zbiorowym	5	e	35	14	7	14		1,8	2,6
<b>SEMESTR VIII - Przedmiot do wyboru 11</b>									
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna	4	z	28	14	7	7		2	2
Turystyka kulinarna	4	z	28	14	7	7		2	2
<b>SEMESTR VIII - Przedmiot do wyboru 12</b>									
Gastronomia systemowa	6	z	35	14	7	14		2	3
Gastronomia specjalna	6	z	35	14	7	14		2	3

\*zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i nauk społecznych