

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia stacjonarne pierwszego stopnia  
Rok akademicki 2019/2020, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 24.04.2019 r.

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>										
1	Surowce i produkty roślinne w gastronomii	6	e	60	30	10	20		2	2
2	Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii	6	e	60	30	10	20		2	2
3	Przedmiot do wyboru 1	6	z	60	30	10	20		2	2
4	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	z	60	30	10	20		2	2
5	Wypośażenie i urządzenia gastronomiczne	6	e	60	30	10	20		2	2
6	Savoir vivre*	1	z	15	15	0	0		1	0
7	Wychowanie fizyczne 1	0	z	30	0	30	0		0	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>345</b>	<b>165</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR II</b>										
8	Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0	2
9	Przedmiot do wyboru 2	5	z	60	30	10	20		2	2
10	Matematyka z elementami statystyki	4	e	60	30	30	0		2	2
11	Przedmiot do wyboru 3	6	e	60	30	10	20		2	2
12	Biochemia i chemia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
13	Prawo żywnościowe*	1	z	15	15	0	0		1	0
14	Podstawy technologii gastronomicznej	6	e	75	30	15	30		2	3
15	BHP z ergonomią	1	z	15	15	0	0		1	0
7	Wychowanie fizyczne 2	0	z	30	0	30	0		0	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>405</b>	<b>180</b>	<b>105</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR III</b>										
8	Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2
16	Inżynieria produkcji w gastronomii	5	e	60	30	10	20		2	2
17	Technologia potraw i napojów	6	e	75	30	15	30		2	3
18	Grafika inżynierska	3	z	45	15	10	20		1	2
19	Higiena żywności w gastronomii	3	z	45	15	10	20		1	2
20	Procesy cieplne w gastronomii	3	z	45	15	10	20		1	2
21	Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa	3	z	45	45	0	0		3	0
22	Właściwości fizyczne żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>405</b>	<b>180</b>	<b>65</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR IV</b>										
8	Język obcy 3	4	e	45	0	0	45		0	3
23	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	5	e	60	30	10	20		2	2
24	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	5	e	60	30	10	20		2	2
25	Obsługa konsumenta	3	z	45	15	10	20		1	2
26	Catering i organizacja eventów	5	z	60	30	10	20		2	2
27	Przedmiot do wyboru 4*	2	z	30	30	0	0		2	0
28	Przedmiot do wyboru 5	6	z	60	30	10	20		2	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>360</b>	<b>165</b>	<b>50</b>	<b>145</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR V</b>										
29	Przedmiot do wyboru 6	4	z	45	15	10	20		1	2
30	Technologie informacyjne	2	z	30	15	0	15		1	1
31	Kuchnie świata	5	e	60	30	10	20		2	2
32	Projektowanie zakładów gastronomicznych	5	z	60	30	10	20		2	2
33	Tłuszcze specjalne	2	z	30	30	0	0		2	0
34	Przedmiot do wyboru 7	5	z	60	30	10	20		2	2
35	Przedmiot do wyboru 8	2	z	30	30	0	0		2	0
36	Przedmiot do wyboru 9	5	e	60	30	10	20		2	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>375</b>	<b>210</b>	<b>50</b>	<b>115</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR VI</b>										
37	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii*	4	z	45	15	10	20		1	2
38	Gastronomia a środowisko	1	z	30	30	0	0		2	0
39	Przedmiot do wyboru 10	4	e	45	15	6	20	4	1	2
40	Przedmiot do wyboru 11	6	z	60	30	10	20		2	2
41	Projektowanie potraw i napojów	6	e	60	30	6	20	4	2	2
42	Seminarium dyplomowe 1	3	z	30	0	0	30		0	2
43	Praktyki (4 tygodnie)	6	e							
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>270</b>	<b>120</b>	<b>32</b>	<b>110</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR VII</b>										
44	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	4	z	45	15	10	20		1	2
45	Przedmiot do wyboru 12	4	z	45	15	10	20		1	2
46	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	3	z	30	30	0	0		2	0
47	Sztuka kulinarna	4	e	45	15	10	20		1	2
48	Trendy w gastronomii-wykład monograficzny	4	z	45	45	0	0		3	0
42	Seminarium dyplomowe 2	3	z	30	0	0	30		0	2
49	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	e	0	0	0	0		0	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>240</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
	<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 7</b>	<b>210</b>		<b>2400</b>	<b>1140</b>	<b>412</b>	<b>840</b>	<b>8</b>		
	<b>Udział procentowy [%]</b>				<b>47,5</b>	<b>17,2</b>	<b>35,0</b>	<b>0,3</b>		

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia stacjonarne pierwszego stopnia  
Rok akademicki 2019/2020, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 24.04.2019 r.

Przedmiot do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1</b>									
Chemia ogólna	6	z	60	30	10	20		2	2
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	6	z	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR II - Język obcy</b>									
Język angielski	8	e	105	0	0	105		0	2
Język francuski	8	e	105	0	0	105		0	2
Język niemiecki	8	e	105	0	0	105		0	2
Język rosyjski	8	e	105	0	0	105		0	2
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2</b>									
Podstawy żywienia człowieka	5	z	60	30	10	20		2	2
Bases of human nutrition	5	z	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 3</b>									
Analiza instrumentalna	6	e	60	30	10	20		2	2
Analiza sensoryczna żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 4</b>									
Historia gastronomii*	2	z	30	30	0	0		2	0
Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym*	2	z	30	30	0	0		2	0
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 5</b>									
Gastronomia systemowa	6	z	60	30	10	20		2	2
Gastronomia specjalna	6	z	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6</b>									
Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii	4	z	45	15	10	20		1	2
Dekoracje okolicznościowe w gastronomii	4	z	45	15	10	20		1	2
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7</b>									
Produkty zbożowe w gastronomii	5	z	60	30	10	20		2	2
Wyroby piekarnicze w gastronomii	5	z	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 8</b>									
Historia ziołolecznictwa	2	z	30	30	0	0		2	0
Historia aromatów i przypraw	2	z	30	30	0	0		2	0
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 9</b>									
Zarządzanie jakością w gastronomii	5	e	60	30	10	20		2	2
Systemy zarządzania jakością w żywieniu zbiorowym	5	e	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10</b>									
Opakowania w gastronomii	4	e	45	15	6	20	4	1	2
Dystrybucja w gastronomii	4	e	45	15	6	20	4	1	2
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 11</b>									
Cukiernictwo	6	z	60	30	10	20		2	2
Technologia deserów	6	z	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 12</b>									
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna	4	z	45	15	10	20		1	2
Turystyka kulinarna	4	z	45	15	10	20		1	2

\*zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i nauk społecznych