

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia niestacjonarne pierwszego stopnia.  
Rok akademicki 2017/2018, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 29.03.2017 r.

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zał.	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	14	0	0	14		0	2
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*	2	z	12	12	0	0		2	0
7	BHP z ergonomią	1	z	7	7	0	0		1	0
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>166</b>	<b>89</b>	<b>21</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR II (7 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 2	2	z	14	0	0	14		0	2
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*	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	6	z	35	21	7	7		3	2
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>182</b>	<b>84</b>	<b>35</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR III (7 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 3	2	z	14	0	0	14		0	2
13	Właściwości fizyczne żywności	5	e	42	21	7	14		3	3
14	Technologia potraw i napojów	6	e	49	21	7	21		3	4
15	Grafika inżynierska	3	z	28	14	7	7		2	2
16	Higiena żywności w gastronomii	3	z	28	14	7	7		2	2
17	Przedmiot do wyboru 3	5	z	35	21	7	7		3	2
	<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>196</b>	<b>91</b>	<b>35</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR IV (7 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 4	2	e	21	0	0	21		0	3
18	Inżynieria produkcji w gastronomii	5	e	42	21	7	14		3	3
19	Sztuka kulinarna i kuchnie świata	6	e	42	14	7	21		2	4
20	Procesy cieplne w gastronomii	4	z	28	14	7	7		2	2
21	Przedmiot do wyboru 4	5	e	42	21	7	14		3	3
22	Obsługa konsumenta	3	z	28	14	7	7		2	2
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>4</b>	<b>203</b>	<b>84</b>	<b>35</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>17</b>
<b>SEMESTR V (7 zjazdów)</b>										
23	Przedmiot do wyboru 5	4	z	21	7	7	7		1	2
24	Technologie informacyjne	2	z	21	7	7	7		1	2
25	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne	5	e	42	21	7	14		3	3
26	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	5	e	42	21	7	14		3	3
27	Catering i organizacja eventów	4	z	35	14	7	14		2	3
28	Przedmiot do wyboru 6	5	z	42	21	7	14		3	3
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>203</b>	<b>91</b>	<b>42</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR VI (7 zjazdów)</b>										
29	Przedmiot do wyboru 7	4	e	28	14	7	7		2	2
30	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	5	e	42	21	7	14		3	3
31	Tłuszcze specjalne	2	z	14	14	0	0		2	0
32	Przedmiot do wyboru 8	6	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)	5	e							
	<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>3</b>	<b>175</b>	<b>98</b>	<b>28</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR VII (7 zjazdów)</b>										
36	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii*	3	z	28	14	7	7		2	2
37	Gastronomia a środowisko	1	z	14	14	0	0		2	0
38	Przedmiot do wyboru 10	6	e	35	14	7	14		2	3
39	Zarządzanie jakością w gastronomii	4	e	35	14	7	14		2	3
40	Trendy w gastronomii-wykład monograficzny	3	z	14	14	0	0		2	0
41	Podstawy hotelarstwa	2	z	14	14	0	0		2	0
42	Projektowanie potraw i napojów	5	e	42	21	7	14		3	3
43	Seminarium dyplomowe 1	3	z	14	0	0	14		0	2
	<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>196</b>	<b>105</b>	<b>28</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR VIII (7 zjazdów)</b>										
44	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	4	z	28	14	7	7		2	2
45	Przedmiot do wyboru 11	4	z	28	14	7	7		2	2
46	Przedmiot do wyboru 12	6	z	35	14	7	14		2	3
47	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	2	z	14	14	0	0		2	0
43	Seminarium dyplomowe 2	4	z	14	0	0	14		0	2
48	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	e	0	0	0	0		0	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>119</b>	<b>56</b>	<b>21</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 7</b>		<b>210</b>		<b>1440</b>	<b>698</b>	<b>245</b>	<b>497</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>48,5</b>	<b>17,0</b>	<b>34,5</b>	<b>0,0</b>		

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia niestacjonarne pierwszego stopnia.  
Rok akademicki 2017/2018, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 29.03.2017 r.

Przedmiot do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów na zjazd	Ćwiczeń na zjazd
<b>SEMESTR I - Język obcy</b>									
<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	6	z	35	14	7	14		2	3
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	6	z	35	14	7	14		2	3
<b>SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 3</b>									
Podstawy żywienia człowieka	5	z	35	21	7	7		3	2
Bases of human nutrition	5	z	35	21	7	7		3	2
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 4</b>									
Analiza instrumentalna	5	e	42	21	7	14		3	3
Analiza sensoryczna żywności	5	e	42	21	7	14		3	3
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5</b>									
Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii	4	z	21	7	7	7		1	2
Dekoracje okolicznościowe w gastronomii	4	z	21	7	7	7		1	2
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6</b>									
Cukiernictwo	5	e	42	21	7	14		3	3
Technologia deserów	5	e	42	21	7	14		3	3
<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	6	z	42	21	7	14		3	3
Wyroby piekarnicze w gastronomii	6	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>									
Gastronomia hotelowa	6	e	35	14	7	14		2	3
Żywnienie w agroturystyce	6	e	35	14	7	14		2	3
<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