

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia niestacjonarne pierwszego stopnia.
Rok akademicki 2018/2019, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 25.04.2018 r.

NR modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów na zjazd	Ćwiczeń na zjazd		
SEMESTR I (7 zjazdów)												
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	5	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		23	2	166	89	21	56	0	13	11
SEMESTR II (7 zjazdów)												
1	Język obcy 2	2	z	14	0	0	14		0	2		
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	5	e	49	21	7	21		3	4		
12	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	z	35	21	7	7		3	2		
		Σ		22	3	182	84	35	63	0	12	14
SEMESTR III (8 zjazdów)												
1	Język obcy 3	2	z	14	0	0	14		0	1,8		
13	Właściwości fizyczne żywności	5	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	4	z	28	14	7	7		1,8	1,8		
16	Higiena żywności w gastronomii	4	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		26	2	196	91	35	70	0	11	13
SEMESTR IV (8 zjazdów)												
1	Język obcy 4	2	e	21	0	0	21		0	2,6		
18	Inżynieria produkcji w gastronomii	5	e	42	21	7	14		2,6	2,6		
19	Sztuka kulinarna i kuchnie świata	6	e	42	14	7	21		1,8	3,5		
20	Procesy cieplne w gastronomii	4	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		26	4	203	84	35	84	0	11	15
SEMESTR V (8 zjazdów)												
23	Przedmiot do wyboru 5	4	z	21	7	7	7		0,9	1,8		
24	Technologie informacyjne	2	z	21	7	7	7		0,9	1,8		
25	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne	5	e	42	21	7	14		2,6	2,6		
26	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	6	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	5	z	42	21	7	14		2,6	2,6		
		Σ		27	2	203	91	42	70	0	11	14
SEMESTR VI (7 zjazdów)												
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									
		Σ		29	3	175	98	28	49	0	14	11
SEMESTR VII (8 zjazdów)												
36	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii*	3	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	6	e	35	14	7	14		1,8	2,6		
39	Zarządzanie jakością w gastronomii	4	e	35	14	7	14		1,8	2,6		
40	Trendy w gastronomii-wykład monograficzny	3	z	14	14	0	0		1,8	0		
41	Podstawy hotelarstwa	2	z	14	14	0	0		1,8	0		
42	Projektowanie potraw i napojów	5	e	42	21	7	14		2,6	2,6		
43	Seminarium dyplomowe 1	3	z	14	0	0	14		0	1,8		
		Σ		27	3	196	105	28	63	0	13	11
SEMESTR VIII (7 zjazdów)												
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		
		Σ		30	1	119	56	21	42	0	8	9
Ogółem godzin w semestrach 1 - 7				210		1440	698	245	497	0		
Udział procentowy [%]							48,5	17,0	34,5	0,0		

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia niestacjonarne pierwszego stopnia.
Rok akademicki 2018/2019, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 25.04.2018 r.

Przedmiot do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów na zjazd	Ćwiczeń na zjazd
SEMESTR I - Język obcy									
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
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1									
Historia gastronomii*	2	z	14	14	0	0		2	0
Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym*	2	z	14	14	0	0		2	0
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 2									
Chemia ogólna	5	z	35	14	7	14		2	3
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	z	35	14	7	14		2	3
SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 3									
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
SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 4									
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
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5									
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
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6									
Cukiernictwo	5	z	42	21	7	14		2,6	2,6
Technologia deserów	5	z	42	21	7	14		2,6	2,6
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7									
Opakowania w gastronomii	4	e	28	14	7	7		2	2
Dystrybucja w gastronomii	4	e	28	14	7	7		2	2
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 8									
Produkty zbożowe w gastronomii	6	z	42	21	7	14		3	3
Wyroby piekarnicze w gastronomii	6	z	42	21	7	14		3	3
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 9									
Historia ziołolecznictwa	2	z	14	14	0	0		2	0
Historia aromatów i przypraw	2	z	14	14	0	0		2	0
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 10									
Gastronomia hotelowa	6	e	35	14	7	14		1,8	2,6
Żywnie w agroturystyce	6	e	35	14	7	14		1,8	2,6
SEMESTR VIII - Przedmiot do wyboru 11									
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna	4	z	28	14	7	7		2	2
Turystyka kulinarna	4	z	28	14	7	7		2	2
SEMESTR VIII - Przedmiot do wyboru 12									
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