

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok akademicki 2016/2017, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 20.04.2016 r.

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I										
1	Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0	2
2	Przedmiot do wyboru 1*	2	z	30	30	0	0		2	0
3	Wychowanie fizyczne 1	1	z	30	0	30	0		0	2
4	Surowce i produkty roślinne w gastronomii	6	e	60	30	10	20		2	2
5	Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii	6	e	60	30	10	20		2	2
6	Chemia	5	z	60	30	10	20		2	2
7	Mikrobiologia ogólna i żywności	4	z	60	30	10	20		2	2
8	Biofizyka	4	z	45	15	10	20		1	2
	Σ	30	2	375	165	80	130	0	11	14
SEMESTR II										
1	Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2
9	Przedmiot do wyboru 2	2	z	30	30	0	0		2	0
3	Wychowanie fizyczne 2	1	z	15	0	15	0		0	1
10	Podstawy żywienia człowieka	5	z	60	30	10	20		2	2
11	Matematyka z elementami statystyki	5	e	60	30	20	10		2	2
12	Biochemia i chemia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
13	Prawo żywnościowe*	3	z	30	30	0	0		2	0
14	Podstawy technologii gastronomicznej	6	e	60	30	10	20		2	2
15	BHP z ergonomią	1	z	15	15	0	0		1	0
	Σ	30	3	360	195	65	100	0	13	11
SEMESTR III										
1	Język obcy 3	2	z	30	0	0	30		0	2
16	Analiza żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
17	Inżynieria produkcji w gastronomii	5	e	60	30	10	20		2	2
18	Technologia potraw i napojów	6	e	75	30	15	30		2	3
19	Grafika inżynierska	3	z	45	15	10	20		1	2
20	Higiena żywności w gastronomii	3	z	45	15	10	20		1	2
21	Procesy cieplne w gastronomii	4	z	45	15	10	20		1	2
22	Podstawy hotelarstwa	2	z	30	30	0	0		2	0
	Σ	30	3	390	165	65	160	0	11	15
SEMESTR IV										
1	Język obcy 4	2	e	15	0	0	15		0	1
23	Sztuka kulinarna i kuchnie świata	6	e	60	30	10	20		2	2
24	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne	5	e	60	30	10	20		2	2
25	Projektowanie zakładów gastronomicznych	5	z	60	30	10	20		2	2
26	Właściwości fizyczne żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
27	Obsługa konsumenta	3	z	45	15	10	20		1	2
28	Catering i organizacja eventów	4	z	60	30	10	20		2	2
	Σ	30	4	360	165	60	135	0	11	13
SEMESTR V										
29	Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii	4	z	45	15	10	20		1	2
30	Technologie informacyjne	2	z	30	15	5	10		1	1
31	Zarządzanie jakością w gastronomii	4	e	60	30	10	20		2	2
32	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	5	e	60	30	10	20		2	2
33	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	5	e	60	30	10	20		2	2
34	Tłuszcze specjalne	3	z	30	30	0	0		2	0
35	Przedmiot do wyboru 3	6	z	60	30	10	20		2	2
36	Zajęcia ogólnouczeniowe	1	z	15	15	0	0		1	0
	Σ	30	3	360	195	55	110	0	13	11
SEMESTR VI										
37	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii	2	z	30	30	0	0		2	0
38	Gastronomia a środowisko	1	z	30	30	0	0		2	0
39	Przedmiot do wyboru 4	7	e	75	45	10	20		3	2
40	Przedmiot do wyboru 5	4	e	45	15	10	20		1	2
41	Trendy w gastronomii-wykład monograficzny	3	z	45	45	0	0		3	0
42	Projektowanie potraw i napojów	5	e	60	30	10	20		2	2
43	Seminarium dyplomowe 1	3	z	30	0	0	30		0	2
44	Praktyki (4 tygodnie)	5	e							
	Σ	30	4	315	195	30	90	0	13	8
SEMESTR VII										
45	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	3	z	30	30	0	0		2	0
46	Przedmiot do wyboru 6	3	z	45	15	10	20		1	2
47	Savoir vivre i protokół dyplomatyczny*	2	z	30	15	15	0		1	1
48	Przedmiot do wyboru 7	7	z	75	45	10	20		3	2
49	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	2	z	30	15	0	15		1	1
43	Seminarium dyplomowe 2	3	z	30	0	0	30		0	2
50	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	e	0	0	0	0		0	0
	Σ	30	1	240	120	35	85	0	8	8
Ogółem godzin w semestrach 1 - 7		210		2400	1200	390	810	0		
Udział procentowy [%]					50,0	16,3	33,8	0,0		

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia stacjonarne pierwszego stopnia.
Rok akademicki 2016/2017, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 20.04.2016 r.

Przedmiot do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw. Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I - Język obcy									
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
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1									
Historia gastronomii*	2	z	30	30	0	0		2	0
Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym*	2	z	30	30	0	0		2	0
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2									
Historia ziołolecznictwa	2	z	30	30	0	0		2	0
Historia aromatów i przypraw	2	z	30	30	0	0		2	0
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 3									
Produkty zbożowe w gastronomii	6	z	60	30	10	20		2	2
Wyroby piekarnicze w gastronomii	6	z	60	30	10	20		2	2
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 4									
Gastronomia hotelowa	7	e	75	45	10	20		3	2
Żywnie w agroturystyce	7	e	75	45	10	20		3	2
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 5									
Opakowania w gastronomii	4	e	45	15	10	20		1	2
Dystrybucja w gastronomii	4	e	45	15	10	20		1	2
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 6									
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna	3	z	45	15	10	20		1	2
Turystyka kulinarna	3	z	45	15	10	20		1	2
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 7									
Gastronomia systemowa	7	z	75	45	10	20		3	2
Gastronomia specjalna	7	z	75	45	10	20		3	2

*zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i nauk społecznych