

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2015/2016, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 29.04.2015 r.

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	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	21	0	0	21		0	3
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	Chemia	5	z	35	14	7	14		2	3
6	Biofizyka	4	z	28	14	7	7		2	2
7	BHP z ergonomią	1	z	14	14	0	0		2	0
	Σ	26	2	196	98	28	70	0	14	14
SEMESTR II (7 zjazdów)										
1	Język obcy 2	3	z	21	0	0	21		0	3
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	3	z	14	14	0	0		2	0
11	Podstawy technologii gastronomicznej	6	e	42	21	7	14		3	3
12	Mikrobiologia ogólna i żywności	4	z	35	21	7	7		3	2
13	Wychowanie fizyczne	2	z	12	0	12	0		0	2
	Σ	28	3	194	84	47	63	0	12	16
SEMESTR III (7 zjazdów)										
1	Język obcy 3	3	z	21	0	0	21		0	3
14	Właściwości fizyczne żywności	5	e	42	21	7	14		3	3
15	Technologia potraw i napojów	6	e	49	21	7	21		3	4
16	Grafika inżynierska	3	z	28	14	7	7		2	2
17	Higiena żywności w gastronomii	3	z	28	14	7	7		2	2
18	Podstawy żywienia człowieka	5	z	35	21	7	7		3	2
	Σ	25	2	203	91	35	77	0	13	16
SEMESTR IV (7 zjazdów)										
19	Przedmiot do wyboru 2	2	z	14	14	0	0		2	0
20	Inżynieria produkcji w gastronomii	5	e	42	21	7	14		3	3
21	Sztuka kulinarna i kuchnie świata	6	e	42	14	7	21		2	4
22	Procesy cieplne w gastronomii	4	z	28	14	7	7		2	2
23	Analiza żywności	5	e	42	21	7	14		3	3
24	Obsługa konsumenta	4	z	28	14	7	7		2	2
	Σ	26	3	196	98	35	63	0	14	14
SEMESTR V (7 zjazdów)										
25	Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii	4	z	21	7	7	7		1	2
26	Technologie informacyjne w gastronomii	2	z	18	7	7	4		1	1
27	Wypożyczenie i urządzenia gastronomiczne	5	e	42	21	7	14		3	3
28	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	5	e	42	21	7	14		3	3
29	Projektowanie zakładów gastronomicznych	5	z	35	14	7	14		2	3
30	Catering i organizacja eventów	3	z	28	14	7	7		2	2
	Σ	24	2	186	84	42	60	0	12	14
SEMESTR VI (7 zjazdów)										
31	Przedmiot do wyboru 3	4	e	35	14	7	14		2	3
32	Projektowanie potraw i napojów	5	e	42	21	7	14		3	3
33	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	5	e	42	21	7	14		3	3
34	Tłuszcze specjalne	3	z	14	2	0	0		2	0
35	Przedmiot do wyboru 4	6	z	42	21	7	14		3	3
36	Przedmiot do wyboru 5	1	z	9	9	0	0		1	0
37	Praktyki (4 tygodnie)	5	e							
	Σ	29	4	184	88	28	56	0	14	12
SEMESTR VII (7 zjazdów)										
38	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii	2	z	14	14	0	0		2	0
39	Gastronomia a środowisko	1	z	14	14	0	0		2	0
40	Przedmiot do wyboru 6	7	e	49	28	7	14		4	3
41	Zarządzanie jakością w gastronomii	4	e	35	21	7	7		3	2
42	Trendy gastronomii-wykład monograficzny	3	z	14	14	0	0		2	0
43	Podstawy hotelarstwa	2	z	14	14	0	0		2	0
44	Seminarium dyplomowe 1	3	z	14	0	0	14		0	2
	Σ	22	2	154	105	14	35	0	15	7
SEMESTR VIII (7 zjazdów)										
45	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	3	z	14	14	0	0		2	0
46	Przedmiot do wyboru 7	3	z	26	14	7	5		2	2
47	Savoir vivre i protokół dyplomatyczny	2	z	17	10	7	0		1	1
48	Przedmiot do wyboru 8	7	z	42	21	7	14		3	3
49	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	2	z	14	7	0	7		1	1
44	Seminarium dyplomowe 2	3	z	14	0	0	14		0	2
50	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	e	0	0	0	0		0	0
	Σ	30	1	127	66	21	40	0	9	9
Ogółem godzin w semestrach 1 - 7										
		210		1440	714	250	464	0		
Udział procentowy [%]										
					49,6	17,4	32,2	0,0		

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2015/2016, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 22.04.2015 r.

Przedmiot do wyboru	ECTS	Forma zal.	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	3
Język francuski	8	e	63	0	0	63		0	3
Język niemiecki	8	e	63	0	0	63		0	3
Język rosyjski	8	e	63	0	0	63		0	3
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 IV - Przedmiot do wyboru 2									
Historia ziołolecznictwa	2	z	14	14	0	0		2	0
Historia aromatów i przypraw	2	z	14	14	0	0		2	0
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 3									
Opakowania w gastronomii	4	e	35	14	7	14		2	3
Dystrybucja w gastronomii	4	e	35	14	7	14		2	3
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 4									
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 5									
Zajęcia ogólnouczeniiane	1	z	9	9	0	0	0	1	0
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 6									
Gastronomia hotelowa	7	e	49	28	7	14		4	3
Żywnienie w agroturystyce	7	e	49	28	7	14		4	3
SEMESTR VIII - Przedmiot do wyboru 7									
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna	3	z	26	14	7	5		2	2
Turystyka kulinarna	3	z	26	14	7	5		2	2
SEMESTR VIII - Przedmiot do wyboru 8									
Gastronomia systemowa	7	z	42	21	7	14		3	3
Gastronomia specjalna	7	z	42	21	7	14		3	3