

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia stacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2015/2016, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 29.04.2015 r. obowiązuje I rok w 2015/2016

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	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	Historia gastronomii/Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym	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	Historia ziołolecznictwa/Historia aromatów i przypraw	2	z	30	30	0	0		2	0
3	Wychowanie fizyczne 2	1	z	30	0	30	0		0	2
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	375	195	80	100	0	13	12
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	30	0	0	30		0	2
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	375	165	60	150	0	11	14
SEMESTR V										
29	Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii	4	z	45	15	10	20		1	2
30	Technologie informacyjne w gastronomii	4	z	45	30	5	10		2	1
31	Zarządzanie jakością w gastronomii	4	e	60	30	10	20		2	2
32	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	4	e	60	30	10	20		2	2
33	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	4	e	60	30	10	20		2	2
34	Tłuszcze specjalne	3	z	30	30	0	0		2	0

35	Produkty zbożowe w gastronomii/Wyroby piekarnicze w gastronomii	7	z	60	30	10	20		2	2
	Σ	30	3	360	195	55	110	0	13	11
SEMESTR VI										
36	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii	2	z	30	30	0	0		2	0
37	Gastronomia a środowisko	1	z	30	30	0	0		2	0
38	Gastronomia hotelowa/Żywnienie w agroturystyce	7	e	75	45	10	20		3	2
39	Opakowania w gastronomii/Dystrybucja w gastronomii	4	e	45	15	10	20		1	2
40	Trendy w gastronomii-wykład monograficzny	3	z	30	30	0	0		2	0
41	Projektowanie potraw i napojów	5	e	60	30	10	20		2	2
42	Seminarium dyplomowe 1	3	z	30	0	0	30		0	2
43	Praktyki (4 tygodnie)	5	e							
	Σ	30	4	300	180	30	90	0	12	8
SEMESTR VII										
44	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	3	z	30	30	0	0		2	0
45	Polska kuchnia tradycyjna i regionalna/Turystyka kulinarna	3	z	45	15	10	20		1	2
46	Savoir vivre i protokół dyplomatyczny	2	z	30	30	0	0		2	0
47	Gastronomia systemowa/Gastronomia specjalna	7	z	75	45	10	20		3	2
48	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	2	z	15	15	0	0		1	0
42	Seminarium dyplomowe 2	3	z	30	0	0	30		0	2
49	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	e	0	0	0	0		0	0
	Σ	30	1	225	135	20	70	0	9	6
Ogółem godzin w semestrach 1 - 7										
		210	20	2400	1200	390	810	0		
Udział procentowy [%]										
					50,0	16,3	33,8	0,0		