

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia stacjonarne 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 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	0	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	Przedmiot do wyboru 2	6	z	60	30	10	20		2	2
7	Mikrobiologia ogólna i żywności	6	z	60	30	10	20		2	2
8	Savoire vivre*	2	z	15	15	0	0		1	0
	Σ	30	2	345	165	70	110	0	11	12
SEMESTR II										
1	Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2
3	Wychowanie fizyczne 2	0	z	30	0	30	0		0	2
9	Przedmiot do wyboru 3	5	z	60	30	10	20		2	2
10	Matematyka z elementami statystyki	5	e	60	30	30	0		2	2
11	Właściwości fizyczne żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
12	Biochemia i chemia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
13	Prawo żywnościowe*	1	z	15	15	0	0		1	0
14	Podstawy technologii gastronomicznej	6	e	75	30	15	30		2	3
15	BHP z ergonomią	1	z	15	15	0	0		1	0
	Σ	30	4	405	180	105	120	0	12	15
SEMESTR III										
1	Język obcy 3	2	z	30	0	0	30		0	2
16	Przedmiot do wyboru 4	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	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	5	e	60	30	10	20		2	2
26	Przedmiot do wyboru 5	5	z	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	Przedmiot do wyboru 6	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	Projektowanie zakładów gastronomicznych	5	z	60	30	10	20		2	2
34	Tłuszcze specjalne	2	z	30	30	0	0		2	0
35	Przedmiot do wyboru 7	6	z	60	30	10	20		2	2
36	Przedmiot do wyboru 8	2	z	30	30	0	0		2	0
	Σ	30	2	375	210	55	110	0	14	11
SEMESTR VI										
37	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii*	3	z	45	15	10	20		1	2
38	Gastronomia a środowisko	1	z	30	30	0	0		2	0
39	Przedmiot do wyboru 9	6	e	60	30	10	20		2	2
40	Przedmiot do wyboru 10	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	165	40	110	0	11	10
SEMESTR VII										
45	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	4	z	45	15	10	20		1	2
46	Przedmiot do wyboru 11	4	z	45	15	10	20		1	2
47	Przedmiot do wyboru 12	6	z	60	30	10	20		2	2
48	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	2	z	30	30	0	0		2	0
43	Seminarium dyplomowe 2	4	z	30	0	0	30		0	2
49	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	e	0	0	0	0		0	0
	Σ	30	1	210	90	30	90	0	6	8
Ogółem godzin w semestrach 1 - 7		210		2400	1140	425	835	0		
Udział procentowy [%]					47,5	17,7	34,8	0,0		

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Gastronomia i Sztuka Kulinarna studia stacjonarne 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 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 I - Przedmiot do wyboru 2									
Chemia ogólna	6	z	60	30	10	20		2	2
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	6	z	60	30	10	20		2	2
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 3									
Podstawy żywienia człowieka	5	z	60	30	10	20		2	2
Bases of human nutrition	5	z	60	30	10	20		2	2
SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 4									
Analiza instrumentalna	5	e	60	30	10	20		2	2
Analiza sensoryczna żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 5									
Cukiernictwo	5	z	60	30	10	20		2	2
Technologia deserów	5	z	60	30	10	20		2	2
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6									
Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii	4	z	45	15	10	20		1	2
Dekoracje okolicznościowe w gastronomii	4	z	45	15	10	20		1	2
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7									
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 V - Przedmiot do wyboru 8									
Historia ziołolecznictwa	2	z	30	30	0	0		2	0
Historia aromatów i przypraw	2	z	30	30	0	0		2	0
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 9									
Gastronomia hotelowa	6	e	60	30	10	20		2	2
Żywnienie w agroturystyce	6	e	60	30	10	20		2	2
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10									
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 11									
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna	4	z	45	15	10	20		1	2
Turystyka kulinarna	4	z	45	15	10	20		1	2
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 12									
Gastronomia systemowa	6	z	60	30	10	20		2	2
Gastronomia specjalna	6	z	60	30	10	20		2	2

*zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i nauk społecznych