

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

kierunek - gastronomia i sztuka kulinarna - studia stacjonarne pierwszego stopnia

Plan studiów zgodny z uchwałą nr 117/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. Obowiązuje od roku akademickiego 2022/2023

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zai.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw. Aud.	Ćw. Lab.	Ćw. Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>										
1	Surowce i produkty roślinne w gastronomii	6	e	60	30	10	20		2	2
2	Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii	6	e	60	30	10	20		2	2
3	Przedmiot do wyboru 1	6	z	60	30	10	20		2	2
4	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	z	60	30	10	20		2	2
5	Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne	6	e	60	30	10	20		2	2
6	Savoir vivre*	1	z	15	15	0	0		1	0
7	Wychowanie fizyczne 1	0	z	30	0	30	0		0	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>345</b>	<b>165</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR II</b>										
8	Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0	2
9	Przedmiot do wyboru 2	5	z	60	30	10	20		2	2
10	Matematyka z elementami statystyki	4	e	60	30	30	0		2	2
11	Przedmiot do wyboru 3	6	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	Ogólna technologia żywności i podstawy technologii gastronomicznej	6	e	75	30	15	30		2	3
15	BHP z ergonomią	1	z	15	15	0	0		1	0
16	Wychowanie fizyczne 2	0	z	30	0	30	0		0	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>405</b>	<b>180</b>	<b>105</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR III</b>										
17	Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2
18	Inżynieria produkcji w gastronomii	5	e	60	30	10	20		2	2
19	Technologia potraw i napojów	6	e	75	30	15	30		2	3
20	Grafika inżynierska	3	z	45	15	10	20		1	2
21	Higiena żywności w gastronomii	3	z	45	15	10	20		1	2
22	Procesy cieplne w gastronomii	3	z	45	15	10	20		1	2
23	Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa	3	z	45	45	0	0		3	0
24	Właściwości fizyczne żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>405</b>	<b>180</b>	<b>65</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR IV</b>										
25	Język obcy 3	4	e	45	0	0	45		0	3
26	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	5	e	60	30	10	20		2	2
27	Przedmiot do wyboru 4	5	z	60	15	15	30		1	3
28	Obsługa konsumenta	3	z	45	15	10	20		1	2
29	Catering i organizacja eventów	5	z	60	30	10	20		2	2
30	Przedmiot do wyboru 5*	2	z	30	30	0	0		2	0
31	Przedmiot do wyboru 6	6	z	60	30	10	20		2	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>360</b>	<b>150</b>	<b>55</b>	<b>155</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR V</b>										
32	Przedmiot do wyboru 7	4	z	45	15	10	20		1	2
33	Technologie informacyjne	2	z	30	15	0	15		1	1
34	Kuchnie świata	5	e	60	30	10	20		2	2
35	Projektowanie zakładów gastronomicznych	5	z	60	30	10	20		2	2
36	Tłuszcze specjalne	2	z	30	30	0	0		2	0
37	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	5	e	60	30	10	20		2	2
38	Przedmiot do wyboru 8	2	z	30	30	0	0		2	0
39	Przedmiot do wyboru 9	5	e	60	30	10	20		2	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>375</b>	<b>210</b>	<b>50</b>	<b>115</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR VI</b>										
40	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii*	4	z	45	15	10	20		1	2
41	Gastronomia a środowisko	1	z	30	30	0	0		2	0
42	Przedmiot do wyboru 10	4	e	45	15	6	20	4	1	2
43	Przedmiot do wyboru 11	6	z	60	30	10	20		2	2
44	Projektowanie potraw i napojów	6	e	60	30	6	20	4	2	2
45	Seminarium dyplomowe 1	3	z	30	0	0	30		0	2
46	Praktyki (4 tygodnie)	6	e							
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>270</b>	<b>120</b>	<b>32</b>	<b>110</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR VII</b>										
47	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	4	z	45	15	10	20		1	2
48	Przedmiot do wyboru 12	4	z	45	15	10	20		1	2
49	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	3	z	30	30	0	0		2	0
50	Sztuka kulinarna	4	e	45	15	10	20		1	2
51	Trendy w gastronomii-wykład monograficzny	4	z	45	45	0	0		3	0
52	Seminarium dyplomowe 2	3	z	30	0	0	30		0	2
53	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	e	0	0	0	0		0	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>240</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 7</b>		<b>210</b>		<b>2400</b>	<b>1125</b>	<b>417</b>	<b>850</b>	<b>8</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>46,9</b>	<b>17,4</b>	<b>35,4</b>	<b>0,3</b>		

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

kierunek - gastronomia i sztuka kulinarna - studia stacjonarne pierwszego stopnia

Plan studiów zgodny z uchwałą nr 117/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. Obowiązuje od roku akademickiego 2022/2023

Przedmiot do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1</b>									
Chemia ogólna	6	z	60	30	10	20		2	2
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	6	z	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR II - Język obcy</b>									
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
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2</b>									
Podstawy żywienia człowieka	5	z	60	30	10	20		2	2
Podstawy dietetyki w gastronomii	5	z	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 3</b>									
Analiza instrumentalna	6	e	60	30	10	20		2	2
Analiza sensoryczna żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 4</b>									
Produkty zbożowe w gastronomii	5	z	60	15	15	30		1	3
Wyroby piekarnicze w gastronomii	5	z	60	15	15	30		1	3
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 5</b>									
Historia gastronomii*	2	z	30	30	0	0		2	0
Gastronomia w ujęciu kulturowym i religijnym*	2	z	30	30	0	0		2	0
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 6</b>									
Gastronomia systemowa	6	z	60	30	10	20		2	2
Gastronomia specjalna	6	z	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7</b>									
Żywienie dietetyczne w zakładach gastronomicznych	4	z	45	15	10	20		1	2
Kuchnia roślinna w gastronomii	4	z	45	15	10	20		1	2
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 8</b>									
Historia ziołolecznictwa	2	z	30	30	0	0		2	0
Historia aromatów i przypraw	2	z	30	30	0	0		2	0
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 9</b>									
Zarządzanie jakością w gastronomii	5	e	60	30	10	20		2	2
Quality management systems in human nutrition	5	e	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10</b>									
Packaging in gastronomy	4	e	45	15	6	20	4	1	2
Dystrybucja w gastronomii	4	e	45	15	6	20	4	1	2
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 11</b>									
Cukiernictwo	6	z	60	30	10	20		2	2
Technologia deserów	6	z	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 12</b>									
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna	4	z	45	15	10	20		1	2
Turystyka kulinarna	4	z	45	15	10	20		1	2

\*zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i nauk społecznych