

## 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 dla naboru 2025/2026

| Nr modułu          | Przedmiot                                                          | ECTS      | Forma zal. | 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                  | Wypożyczenie 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 dla naboru 2025/2026

| Przedmiot do wyboru                               | ECTS | Forma zal. | Godziny<br>ogółem | Wykłady | Ćw.Aud. | Ćw.Lab. | Ćw.Ter. | Wykładów<br>tygodniowo | Ćwiczeń<br>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