

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

kierunek - gastronomia i sztuka kulinarna - studia niestacjonarne pierwszego stopnia

Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 117/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. Obowiązuje dla naboru 2026/2027

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykład na zjazd	Ćwiczeń na zjazd
SEMESTR I (7 zjazdów)										
1	Język obcy 1	2	z	18	0	0	18		0	2.6
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	Przedmiot do wyboru 2	6	z	35	14	7	14		2	3
6	Savoir vivre*	1	z	12	12	0	0		2	0
7	BHP z ergonomią	1	z	7	7	0	0		1	0
	Σ	24	2	170	89	21	60	0	13	12
SEMESTR II (7 zjazdów)										
8	Język obcy 2	2	z	15	0	0	15		0	2.1
9	Matematyka z elementami statystyki	4	e	35	14	14	7		2	3
10	Biochemia i chemia żywności	5	e	35	14	7	14		2	3
11	Prawo żywnościowe*	1	z	14	14	0	0		2	0
12	Ogólna technologia żywności i podstawy technologii gastronomicznej	6	e	49	21	7	21		3	4
13	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	z	35	21	7	7		3	2
	Σ	23	3	183	84	35	64	0	12	14
SEMESTR III (8 zjazdów)										
14	Język obcy 3	2	z	15	0	0	15		0	1.9
15	Wypożyczenie i urządzenia gastronomiczne	6	e	42	21	7	14		2.6	2.6
16	Technologia potraw i napojów	6	e	49	21	7	21		2.6	3.5
17	Grafika inżynierska	3	z	28	14	7	7		1.8	1.8
18	Higiena żywności w gastronomii	3	z	28	14	7	7		1.8	1.8
19	Przedmiot do wyboru 3	5	z	35	21	7	7		2.6	1.8
	Σ	25	2	197	91	35	71	0	11	13
SEMESTR IV (8 zjazdów)										
20	Język obcy 4	2	e	15	0	0	15		0	1.9
21	Inżynieria produkcji w gastronomii	5	e	42	21	7	14		2.6	2.6
22	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	5	e	42	21	7	14		2.6	2.6
23	Procesy cieplne w gastronomii	3	z	28	14	7	7		1.8	1.8
24	Przedmiot do wyboru 4	6	e	42	21	7	14		2.6	2.6
25	Obsługa konsumenta	3	z	28	14	7	7		1.8	1.8
	Σ	24	4	197	91	35	71	0	11	13
SEMESTR V (8 zjazdów)										
26	Przedmiot do wyboru 5	4	z	21	7	7	7		0.9	1.8
27	Technologie informacyjne	2	z	21	7	0	14		0.9	1.8
28	Właściwości fizyczne żywności	5	e	42	21	7	14		2.6	2.6
29	Kuchnie świata	5	e	42	14	7	21		1.8	3.5
30	Catering i organizacja eventów	5	z	35	14	7	14		1.8	2.6
31	Przedmiot do wyboru 6	6	z	42	21	7	14		2.6	2.6
	Σ	27	2	203	84	35	84	0	11	15
SEMESTR VI (7 zjazdów)										
32	Przedmiot do wyboru 7	4	e	28	14	7	7		2	2
33	Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	5	e	42	21	7	14		3	3
34	Thuszcze specjalne	2	z	14	14	0	0		2	0
35	Przedmiot do wyboru 8	5	z	42	14	14	14		2	4
36	Projektowanie zakładów gastronomicznych	5	z	35	14	7	14		2	3
37	Przedmiot do wyboru 9	2	z	14	14	0	0		2	0
38	Praktyki (4 tygodnie)	6	e							
	Σ	29	3	175	91	35	49	0	13	12
SEMESTR VII (8 zjazdów)										
39	Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii*	4	z	28	14	7	7		1.8	1.8
40	Gastronomia a środowisko	1	z	14	14	0	0		1.8	0
41	Przedmiot do wyboru 10	5	e	35	14	7	14		1.8	2.6
42	Trendy w gastronomii-wykład monograficzny	4	z	14	14	0	0		1.8	0
43	Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa	3	z	21	21	0	0		2.6	0
44	Projektowanie potraw i napojów	6	e	42	21	7	14		2.6	2.6
45	Seminarium dyplomowe 1	3	z	14	0	0	14		0	1.8
	Σ	26	2	168	98	21	49	0	12	9
SEMESTR VIII (7 zjazdów)										
46	Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	4	z	28	14	7	7		2	2
47	Przedmiot do wyboru 11	4	z	28	14	7	7		2	2
48	Przedmiot do wyboru 12	6	z	35	14	7	14		2	3
49	Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	3	z	14	14	0	0		2	0
50	Sztuka kulinarna	4	e	28	7	7	14		1	2
51	Seminarium dyplomowe 2	3	z	14	0	0	14		0	2
52	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	e	0	0	0	0		0	0
	Σ	32	2	147	63	28	56	0	9	11
Ogółem godzin w semestrach 1 - 7		210		1440	691	245	504	0		
Udział procentowy [%]					48.0	17.0	35.0	0.0		

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

kierunek - gastronomia i sztuka kulinarna - studia niestacjonarne pierwszego stopnia

Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 117/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. Obowiązuje dla naboru 2026/2027

Przedmiot do wyboru	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykład na zjazd	Ćwiczeń na zjazd
SEMESTR I - Język obcy									
Język angielski	8	e	63	0	0	63		0	2
Język francuski	8	e	63	0	0	63		0	2
Język niemiecki	8	e	63	0	0	63		0	2
Język rosyjski	8	e	63	0	0	63		0	2
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 I - Przedmiot do wyboru 2									
Chemia ogólna	5	z	35	14	7	14		2	3
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	z	35	14	7	14		2	3
SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 3									
Podstawy żywienia człowieka	5	z	35	21	7	7		2.6	1.8
Podstawy dietytyki w gastronomii	5	z	35	21	7	7		2.6	1.8
SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 4									
Analiza instrumentalna	6	e	42	21	7	14		2.6	2.6
Analiza sensoryczna żywności	6	e	42	21	7	14		2.6	2.6
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5									
Żywnienie dietetyczne w zakładach gastronomicznych	4	z	21	7	7	7		0.9	1.8
Kuchnia roślinna w gastronomii	4	z	21	7	7	7		0.9	1.8
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6									
Cukiernictwo	6	z	42	21	7	14		2.6	2.6
Technologia deserów	6	z	42	21	7	14		2.6	2.6
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7									
Packaging in gastronomy	4	e	28	14	7	7		2	2
Dystrybucja w gastronomii	4	e	28	14	7	7		2	2
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 8									
Produkty zbożowe w gastronomii	5	z	42	14	14	14		2	4
Wyroby piekarnicze w gastronomii	5	z	42	14	14	14		2	4
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 9									
Historia ziołolecznictwa	2	z	14	14	0	0		2	0
Historia aromatów i przypraw	2	z	14	14	0	0		2	0
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 10									
Zarządzanie jakością w gastronomii	5	e	35	14	7	14		1.8	2.6
Quality management systems in human nutrition	5	e	35	14	7	14		1.8	2.6
SEMESTR VIII - Przedmiot do wyboru 11									
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna	4	z	28	14	7	7		2	2
Turystyka kulinarna	4	z	28	14	7	7		2	2
SEMESTR VIII - Przedmiot do wyboru 12									
Gastronomia systemowa	6	z	35	14	7	14		2	3
Gastronomia specjalna	6	z	35	14	7	14		2	3

*zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i nauk społecznych