

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 2026/2027

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw. Aud.	Ćw. Lab.	Ćw. Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I										
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
	Σ	30	3	345	165	80	100	0	11	12
SEMESTR II										
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
	Σ	30	4	405	180	105	120	0	12	15
SEMESTR III										
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
	Σ	30	3	405	180	65	160	0	12	15
SEMESTR IV										
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
	Σ	30	2	360	150	55	155	0	10	14
SEMESTR V										
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
	Σ	30	3	375	210	50	115	0	14	11
SEMESTR VI										
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							
	Σ	30	3	270	120	32	110	8	8	10
SEMESTR VII										
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
	Σ	30	2	240	120	30	90	0	8	8
Ogółem godzin w semestrach 1 - 7		210		2400	1125	417	850	8		
Udział procentowy [%]					46,9	17,4	35,4	0,3		

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 2026/2027

Przedmiot do wyboru	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw. Aud.	Ćw. Lab.	Ćw. Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1									
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 - 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 II - Przedmiot do wyboru 2									
Podstawy żywienia człowieka	5	z	60	30	10	20		2	2
Podstawy dietytyki w gastronomii	5	z	60	30	10	20		2	2
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 3									
Analiza instrumentalna	6	e	60	30	10	20		2	2
Analiza sensoryczna żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 4									
Produkty zbożowe w gastronomii	5	z	60	15	15	30		1	3
Wyroby piekarnicze w gastronomii	5	z	60	15	15	30		1	3
SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 5									
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 IV - Przedmiot do wyboru 6									
Gastronomia systemowa	6	z	60	30	10	20		2	2
Gastronomia specjalna	6	z	60	30	10	20		2	2
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7									
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
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 V - Przedmiot do wyboru 9									
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
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10									
Packaging in gastronomy	4	e	45	15	6	20	4	1	2
Dystrybucja w gastronomii	4	e	45	15	6	20	4	1	2
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 11									
Cukiernictwo	6	z	60	30	10	20		2	2
Technologia deserów	6	z	60	30	10	20		2	2
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 12									
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