

Gastronomia, studia pierwszego stopnia

Nazwa kierunku studiów	GASTRONOMIA
Poziom	6 PRK
Forma studiów	STACJONARNE I NIESTACJONARNE
Liczba semestrów	SIEDEM SEMESTRÓW
Liczba punktów ECTS	215 pkt ECTS
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta	inżynier

Program studiów
Studia stacjonarne

KOD	NAZWA MODUŁU	SEMESTR
I	Zajęcia ogólnouczelniane	
1ZOU/L	Język zachodni	I, II, III, IV
2ZOU/L	Wychowanie fizyczne	I, II
3ZOU/L	Zasady BHP	I
4ZOU/L	Ochrona własności intelektualnej	III
5ZOU/L	Podstawy etyki	III
6ZOU/L	Technologia informacyjna	V
7ZOU/L	Doraźna pomoc przedmedyczna	I
II	Zajęcia podstawowe dla kierunku	
8ZPKG	Fizyka	II
9ZPKG	Rachunkowość	IV
10ZPKG	Elementy fizjologii człowieka z fizjologią żywienia	I
11ZPKG	Żywnienie człowieka i dietetyka	I, II
12ZPKG	Biochemia ogólna i żywności	I
13ZPKG	Mikrobiologia żywności	II
14PKG	Parazytologia	II
15ZPKG	Chemia ogólna i żywności	I
16ZPKG	Alergeny pokarmowe	III
17ZPKG	Choroby dietozależne i dietoprofilaktyka	III
18ZPKG	Towaroznawstwo	II
19ZPKG	Higiena toksykologia i bezpieczeństwo żywności	III
20ZPKG	Wyposażenie techniczne i maszynoznawstwo	IV
21ZPKG	Technologia gastronomiczna I proces produkcyjny	I, II
22ZPKG	Technologia gastronomiczna II kuchnie regionalne, narodowe, tradycyjne, naturalne	III, IV, V
23ZPKG	Analiza i ocena jakości żywności	III
24ZPKG	Gospodarka żywnościowa	V
25ZPKG	Organizacja produkcji gastronomicznej	IV
26ZPKG	Podstawy zarządzania i ekonomiki przedsiębiorstw żywnościowych	IV
27ZPKG	Podstawy przemysłowej produkcji potraw	III
28ZPKG	Technologiczne projektowanie w gastronomii	V

III	Blok zajęć do wyboru w zakresie zarządzanie gastronomią	
29ZSZGG	Organizacja żywienia zbiorowego	VI
30ZSG	Obsługa konsumenta	V
31ZSG	Baristyka	V
32ZSZGG	Działalność gospodarcza w gastronomii	VII
33ZSZGG	Komunikacja interpersonalna	V
34ZSZGG	Usługi gastronomiczne (Catering)	VI
35ZSZGG	Etykieta w biznesie	VI
36ZSZGG	Marketing w gastronomii	VII
37ZSZGG	Autoprezentacja i negocjacje	VII
38ZSZGG	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	VI
39ZSG	Enologia	V
40ZSZGG	Podstawy psychologii zarządzania	VI
41ZSZGG	Komputerowe wspomaganie pracy	VII
III	Blok zajęć do wyboru, zakres Gastronomia w hotelarstwie i zakładach żywienia zbiorowego	
29ZSGHG	Komunikacja międzykulturowa	V
30ZSG	Obsługa konsumenta	V
31ZSG	Baristyka	V
32ZSGHG	Podstawy turystyki	VII
33ZSG	Savoir vivre i protokół dyplomatyczny	VI
34ZSGHG	Kultura biesiadowania	VI
35ZSGHG	Żywność ekologiczna	VI
36ZSGHG	Podstawy hotelarstwa	VII
37ZSGHG	Ekologia i ochrona przyrody	VII
38ZSGHG	Socjologia z elementami psychologii społecznej	VII
39ZSG	Enologia	V
40ZSGHG	Organizacja żywienia w hotelach uzdrowiskach i SPA	VI
41ZSGHG	Organizacja i prowadzenie kampanii reklamowej	VI
42ZSGHG	Rośliny zielarskie	VI
III	Blok zajęć do wyboru, zakres Sztuka kulinarna	
29ZSSKG	Carving	VI
30ZSG	Obsługa konsumenta	V
31ZSG	Baristyka	V
32ZSSKG	Kuchnia molekularna	VII
33ZSG	Savoir vivre i protokół dyplomatyczny	VI
34ZSSKG	Kształtowanie wizerunku	V
35ZSSKG	Historia gastronomii	VII
36ZSSKG	Podstawy sztuki cukierniczej	VII
37ZSSKG	Estetyka	VI
38ZSSKG	Fotografia kulinarna	VII
39ZSG	Enologia	V
40ZSSKG	Napoje i koktajle	VI
41ZSSKG	Rośliny przyprawowe i aromatyczne	VI
IV	Pracownia dyplomowa	
IVMBNG	Metodologia badań naukowych	V
IVSDG	Seminarium dyplomowe	VI, VII
VPZG	Praktyki zawodowe	II, IV, VI

Program studiów
Studia niestacjonarne

KOD	NAZWA MODUŁU	SEMESTR
I	Zajęcia ogólnouczeniowe	
1ZOU/L	Język zachodni	I, II, III, IV
3ZOU/L	Zasady BHP	I
4ZOU/L	Ochrona własności intelektualnej	III
5ZOU/L	Podstawy etyki	III
6ZOU/L	Technologia informacyjna	V
7ZOU/L	Doraźna pomoc przedmedyczna	I
II	Zajęcia podstawowe dla kierunku	
8ZPKG	Fizyka	II
9ZPKG	Rachunkowość	IV
10ZPKG	Elementy fizjologii człowieka z fizjologią żywienia	I
11ZPKG	Żywienie człowieka i dietetyka	I, II
12ZPKG	Biochemia ogólna i żywności	I
13ZPKG	Mikrobiologia żywności	II
14PKG	Parazytologia	II
15ZPKG	Chemia ogólna i żywności	I
16ZPKG	Alergeny pokarmowe	III
17ZPKG	Choroby dietozależne i dietoprofilaktyka	III
18ZPKG	Towaroznawstwo	II
19ZPKG	Higiena toksykologia i bezpieczeństwo żywności	III
20ZPKG	Wyposażenie techniczne i maszynoznawstwo	IV
21ZPKG	Technologia gastronomiczna I proces produkcyjny	I, II
22ZPKG	Technologia gastronomiczna II kuchnie regionalne, narodowe, tradycyjne, naturalne	III, IV, V
23ZPKG	Analiza i ocena jakości żywności	III
24ZPKG	Gospodarka żywnościowa	V
25ZPKG	Organizacja produkcji gastronomicznej	IV
26ZPKG	Podstawy zarządzania i ekonomiki przedsiębiorstw żywnościowych	IV
27ZPKG	Podstawy przemysłowej produkcji potraw	III
28ZPKG	Technologiczne projektowanie w gastronomii	V
III	Blok zajęć do wyboru w zakresie zarządzanie gastronomią	
29ZSZGG	Organizacja żywienia zbiorowego	VI
30ZSG	Obsługa konsumenta	V
31ZSG	Baristyka	V
32ZSZGG	Działalność gospodarcza w gastronomii	VII
33ZSZGG	Komunikacja interpersonalna	V
34ZSZGG	Usługi gastronomiczne (Catering)	VI
35ZSZGG	Etykieta w biznesie	VI
36ZSZGG	Marketing w gastronomii	VII
37ZSZGG	Autoprezentacja i negocjacje	VII
38ZSZGG	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	VI
39ZSG	Enologia	V
40ZSZGG	Podstawy psychologii zarządzania	VI

41ZSZGG	Komputerowe wspomaganie pracy	VII
III	Blok zajęć do wyboru, zakres Gastronomia w hotelarstwie i zakładach żywienia zbiorowego	
29ZSGHG	Komunikacja międzykulturowa	V
30ZSG	Obsługa konsumenta	V
31ZSG	Baristyka	V
32ZSGHG	Podstawy turystyki	VII
33ZSG	Savoir vivre i protokół dyplomatyczny	VI
34ZSGHG	Kultura biesiadowania	VI
35ZSGHG	Żywność ekologiczna	VI
36ZSGHG	Podstawy hotelarstwa	VII
37ZSGHG	Ekologia i ochrona przyrody	VII
38ZSGHG	Socjologia z elementami psychologii społecznej	VII
39ZSG	Enologia	V
40ZSGHG	Organizacja żywienia w hotelach uzdrowiskach i SPA	VI
41ZSGHG	Organizacja i prowadzenie kampanii reklamowej	VI
42ZSGHG	Rośliny zielarskie	VI
III	Blok zajęć do wyboru, zakres Sztuka kulinarna	
29ZSSKG	Carving	VI
30ZSG	Obsługa konsumenta	V
31ZSG	Baristyka	V
32ZSSKG	Kuchnia molekularna	VII
33ZSG	Savoir vivre i protokół dyplomatyczny	VI
34ZSSKG	Kształtowanie wizerunku	V
35ZSSKG	Historia gastronomii	VII
36ZSSKG	Podstawy sztuki cukierniczej	VII
37ZSSKG	Estetyka	VI
38ZSSKG	Fotografia kulinarna	VII
39ZSG	Enologia	V
40ZSSKG	Napoje i koktajle	VI
41ZSSKG	Rośliny przyprawowe i aromatyczne	VI
IV	Pracownia dyplomowa	
IVMBNG	Metodologia badań naukowych	V
IVSDG	Seminarium dyplomowe	VI, VII
VPZG	Praktyki zawodowe	II, IV, VI