

Plan studiów na kierunku Gastronomia - sztuka kulinarna Program 6101-SMU-GSzK_PRK

Zakres: Gastronomia - sztuka kulinarna

Profil kształcenia:	Ogólnoakademicki
Forma studiów:	Stacjonarne
Poziom studiów:	Drugiego stopnia
Dyscypliny:	technologia żywności i żywienia

Rok studiów: 1 ,semestr: 1

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego			praktyka	praca dyplomowa	
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia			inne
Grupa treści												
I - Wymagania ogólne												
1	Język obcy B2+ (61S2-JOB)	1	2	1,00	ZAL-O	o	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			2	1,00	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,00	x	x	30	0	30		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
III - Kierunkowych												
1	Organizacja usług gastronomicznych i hotelarskich (61S2-OUGH)	1	5	1,80	ZAL-O	o	75	30	45	2	0	0
2	Zarządzanie zespołem (61S2-ZAZ)	1	1	0,00	ZAL-O	o	15	0	15	1	0	0
3	Prawne aspekty prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze gastronomiczno-hotelarskim (61S2-PAP)	1	1	0,00	ZAL-O	o	15	15	0	2	0	0
4	Przedmiot do wyboru 1 (61S2-PDW1)	1	2	0,60	ZAL-O	f	30	15	15	1	0	0
5	Seminarium kierunkowe (61S2-SEMK)	1	2	1,20	ZAL-O	f	30	0	30	2	0	0
6	Współczesne trendy żywieniowe w gastronomii (61S2-WTZG)	1	5,5	1,80	ZAL-O	o	75	30	45	4	0	0
7	Systemy zarządzania jakością żywności (61S2-SZJZ)	1	2,5	0,80	EGZ	o	30	10	20	4	0	0
8	Higiena i bezpieczeństwo w gastronomii (61S2-HBG)	1	2	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			21	6,20	x	x	300	130	170	17	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				6,20	x	x	300	130	170		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			4	1,80	x	x	60	15	45	3	0	0
VI - Praktyka												
1	Praktyka zawodowa (61S2-PZAZ)	1	6	0,00	ZAL-O	f	0	0	0	2	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			6	0,00	x	x	0	0	0	2	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	2		160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			6	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
VII - Inne												
1	Ochrona własności intelektualnej (1700SX-MK-OWI)	1	0,25	0,00	ZAL	o	2	2	0	0	0	0
2	Ergonomia (1700SX-MK-ERGON)	1	0,25	0,00	ZAL	o	2	2	0	0	0	0

Rok studiów: 1 ,semestr: 1

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
VII - Inne												
3	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (1700SX-MK-BHP)	1	0,5	0,00	ZAL	o	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			1	0,00	x	x	8	8	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	8	8	0		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 1			30	7,20	x	x	338	138	200	20	160	0

Rok studiów: 1 ,semestr: 2

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - Wymagania ogólne												
1	Przedmioty z modułu humanistyczno-społecznego (0000SX-MODhs)	2	2	0,00	ZAL-O	f	30	30	0	1	0	0
2	Informatyka stosowana (61S2-INFs)	2	2	1,20	ZAL-O	o	30	0	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			4	1,20	x	x	60	30	30	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,20	x	x	60	30	30		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	0,00	x	x	30	30	0	1	0	0
III - Kierunkowych												
1	Współczesne trendy technologiczne w gastronomii (61S2-WTTG)	2	3,5	1,20	EGZ	o	45	15	30	4	0	0
2	Seminarium dyplomowe (61S2-SEMD)	2	2	0,00	ZAL-O	f	30	0	30	2	0	0
3	Badania konsumenckie (61S2-BAK)	2	2,5	1,20	ZAL	o	45	0	45	2	0	0
4	Żywnienie w sporcie i rekreacji (61S2-ZSR)	2	1,5	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	2	0	0
5	Rachunek ekonomiczny w gastronomii (61S2-REG)	2	4,5	1,80	EGZ	o	60	15	45	4	0	0
6	Marketing w gastronomii i hotelarstwie (61S2-MGH)	2	3	0,00	ZAL-O	o	45	15	30	2	0	0
7	Przedmiot do wyboru 2 (61S2-PDW2)	2	2	1,20	ZAL	f	30	0	30	2	0	0
8	Browarnictwo (61S2-BRO)	2	3,5	1,60	ZAL-O	o	60	20	40	2	0	0
9	Zioloznawstwo (61S2-ZIOL)	2	1	0,00	ZAL-O	o	20	20	0	1	0	0
10	Cukiernictwo we współczesnej gastronomii (61S2-CWG)	2	2	1,40	ZAL-O	o	35	0	35	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			25,5	8,40	x	x	400	115	285	23	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				8,40	x	x	400	115	285		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			4	1,20	x	x	60	0	60	4	0	0
VII - Inne												
1	Etykieta (1700SX-MK-ETYKIETA)	2	0,5	0,00	ZAL	o	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			0,5	0,00	x	x	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	4	4	0		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 2			30	9,60	x	x	464	149	315	26	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 1 roku studiów			60	16,80	x	x	802	287	515	46	160	0

Rok studiów: 2 ,semestr: 3

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - Kierunkowych												
1	Praca magisterska (61S2-PRM)	3	20	0,00	ZAL	f	0	0	0	125	0	150
2	Kuchnia fusion (61S2-KFU)	3	3,5	1,20	ZAL-O	o	45	15	30	4	0	0
3	Seminarium dyplomowe (61S2-SEMD2)	3	2	0,00	ZAL-O	f	30	0	30	2	0	0
4	Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności (61S2-MBZ)	3	1,5	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
5	Organizacja bankietów i przyjęć (61S2-OBP)	3	2	1,20	ZAL-O	o	40	10	30	2	0	0
6	Obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii (61S2-OKHG)	3	1	0,40	ZAL-O	o	20	10	10	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			30	3,40	x	x	165	50	115	136	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				3,40	x	x	165	50	115		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			22	0,00	x	x	30	0	30	127	0	0
VII - Inne												
1	Pracownia magisterska (61S2-PRAM)	3		0,00		f	0	0	0	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			0	0,00	x	x	0	0	0	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 3			30	3,40	x	x	165	50	115	138	0	150
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 2 roku studiów			30	3,40	x	x	165	50	115	138	0	150

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego				praktyka	praca dyplomowa
				ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Liczba punktów ECTS / godz. dyd. w planie studiów		90	20,20	967	337	630	182	160	150
Grupa treści									
I - Wymagania ogólne									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	6	2,20	90	30	60	4	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		2,20	90	30	60	4	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	2	0,00	30	30	0	1	0	0
III - Kierunkowych									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	76,5	18,00	865	295	570	176	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		18,00	865	295	570	176	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	30	3,00	150	15	135	134	0	0
VI - Praktyka									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	6	0,00	0	0	0	2	160	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		0,00	0	0	0	2	160	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	6	0,00	0	0	0	0	0	0
VII - Inne									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	1,5	0,00	12	12	0	2	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		0,00	12	12	0	2	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	0	0,00	0	0	0	0	0	0

I	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe w tym, zajęcia:	Punkty ECTS		Godziny	
		Liczba	%	Liczba	%
	Ogółem - plan studiów	90	100%	2250	100%
1	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	46	51,11%	1149	51,07%
2	z zakresu nauk podstawowych	0	0,00%	0	0,00%
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	20,20	22,44%	510	22,67%
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	5,5	6,11%	72	3,20%
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% pkt ECTS	38	42,22%	330	14,67%
6	wymiar praktyk	6	6,67%	160	7,11%
7	zajęcia z wychowania fizycznego	0	0,00%	0	0,00%
8	zajęcia z języka obcego	2	2,22%	30	1,33%
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	3,5	3,89%	114	5,07%
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	0	0,00%	0	0,00%

II	Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS	%
1	technologia żywności i żywienia	100,00% 140 140
Razem:		100%

Wykaz grup przedmiotów**1 - Przedmioty z modułu humanistyczno-społecznego**

- 1) Etyczne podstawy profesjonalizmu
- 2) Komunikacja interpersonalna
- 3) Prawo autorskie
- 4) Prawo pracy

2 - Język obcy B2+

- 1) Język angielski
- 2) Język francuski
- 3) Język hiszpański
- 4) Język niemiecki
- 5) Język rosyjski
- 6) Język włoski

3 - Przedmiot do wyboru 1

- 1) Odpowiedzialność karna i wykroczeniowa w działalności gospodarczej
- 2) Stosunek pracy i umowy cywilno prawne

4 - Przedmiot do wyboru 2

- 1) Warsztaty językowe - gastronomia
- 2) Warsztaty językowe - technologia żywności