

**PLAN STUDIÓW**  
**KIERUNKU GASTRONOMIA - SZTUKA KULINARNA**

**Obowiązuje od cyklu:** 2024 L

**Poziom studiów:** studia drugiego stopnia

**Profil kształcenia:** ogólnoakademicki

**Forma studiów:** stacjonarne

**Liczba semestrów:** 3

**Dziedzina/y nauki/dyscyplina/y naukowa/e lub artystyczna/e:** dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina naukowa: technologia żywności i żywienia

**Rok studiów: 1, semestr: 1**

Lp.	Nazwa przedmiotu/ grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykłady	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1	Język obcy	I	2	1,2	zal.oc.	f	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
<b>II - PODSTAWOWYCH</b>												
1	Informatyka stosowana	I	2	1,2	zal.oc.	o	30	0	30	2	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	30	0	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1	Higiena i bezpieczeństwo w gastronomii	I	2	0	zal.oc.	o	30	30	0	2	0	0
2	Systemy zarządzania jakością żywności	I	2,5	0,8	egz.	o	30	10	20	4	0	0
3	Trendy żywieniowe w gastronomii	I	5,5	3,0	egz.	o	105	30	75	4	0	0
4	Seminarium kierunkowe	I	2	1,2	zal.oc.	f	30	0	30	2	0	0
5	Przedmiot do wyboru 1	I	2	0,6	zal.oc.	f	30	15	15	2	0	0
6	Badania konsumenckie	I	2,5	1,2	zal.oc.	o	45	15	30	2	0	0
7	Prawne aspekty prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze gastronomiczno - hotelarskim	I	1	0	zal.oc.	o	15	15	0	2	0	0
8	Zarządzanie zespołem	I	1	0,6	zal.oc.	o	15	0	15	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			18,5	7,4	x	x	300	115	185	20	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	7,4	x	x	185	0	185	20	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			4	1,8	x	x	60	15	45	4	0	0
<b>V - PRAKTYKA</b>												
1	Praktyka zawodowa	I	6	6,0	zal.oc.	f	0	0	0	2	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			6	6,0	x	x	0	0	0	2	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	6,0	x	x	0	0	0	2	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			6	6,0	x	x	0	0	0	2	160	0
<b>VI - INNE</b>												
1	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	I	0,5	0	zal.	o	4	4	0	0	0	0
2	Ergonomia	I	0,25	0	zal.	o	2	2	0	0	0	0
3	Ochrona własności intelektualnej	I	0,25	0	zal.	o	2	2	0	0	0	0
4	Etykieta	I	0,5	0	zal.	o	4	4	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			I	1,5	0	x	x	12	12	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			I	x	0	x	x	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			I	0	0	x	x	0	0	0	0	0
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze I</b>			<b>30</b>	<b>15,8</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>372</b>	<b>127</b>	<b>245</b>	<b>25</b>	<b>160</b>	<b>0</b>

**Rok studiów: 1, semestr: 2**

Lp.	Nazwa przedmiotu/ grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykłady	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1	Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych	II	2	0	zal.oc.	f	30	30	0	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	0,0	x	x	30	30	0	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0,0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	0,0	x	x	30	30	0	1	0	0
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1	Cukiernictwo i piekarnictwo we współczesnej gastronomii	II	2	1,4	zal.oc.	o	35	0	35	2	0	0
2	Ziołoznawstwo	II	1	0,0	zal.oc.	o	20	20	0	2	0	0
3	Browarnictwo	II	3,5	1,6	zal.oc.	o	60	20	40	2	0	0
4	Przedmiot do wyboru 2	II	2	1,2	zal.oc.	f	30	0	30	2	0	0
5	Marketing w gastronomii i hotelarstwie	II	3	1,2	zal.oc.	o	45	15	30	2	0	0
6	Rachunek ekonomiczny w gastronomii	II	4,5	1,8	egz.	o	60	15	45	4	0	0
7	Organizacja usług gastronomicznych i hotelarskich	II	5	1,8	zal.oc.	o	75	30	45	2	0	0
8	Żywnienie w sporcie i rekreacji	II	1,5	0,0	zal.oc.	o	30	30	0	2	0	0
9	Trendy technologiczne w gastronomii	II	3,5	1,2	egz.	o	45	15	30	4	0	0
10	Seminarium dyplomowe	II	2	1,2	zal.oc.	f	30	0	30	2	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)	28	11,4	x	x	430	145	285	24	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	11,4	x	x	285	0	285	24	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	4	2,4	x	x	60	0	60	4	0	0
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem) w semestrze II</b>	<b>30,0</b>	<b>11,4</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>460</b>	<b>175</b>	<b>285</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na I roku studiów</b>	<b>60</b>	<b>27,2</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>832</b>	<b>302</b>	<b>530</b>	<b>50</b>	<b>160</b>	<b>0</b>

**Rok studiów: 2, semestr: 3**

Lp.	Nazwa przedmiotu/ grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykłady	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1	Kuchnia fusion	III	3,5	1,2	egz.	o	45	15	30	4	0	0
2	Obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii	III	1,5	0,8	zal.oc.	o	30	10	20	2	0	0
3	Organizacja bankietów i przyjęć	III	1,5	0,8	zal.oc.	o	30	10	20	2	0	0
4	Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności	III	1,5	0,6	zal.oc.	o	30	15	15	2	0	0
5	Seminarium dyplomowe	III	2	1,2	zal.oc.	f	30	0	30	2	0	0
6	Praca magisterska*	III	20	0	zal.	f	0	0	0	0	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			30	4,6	x	x	165	50	115	12	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,6	x	x	115	0	115	12	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			22	1,2	x	x	30	0	30	2	0	150
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze 3</b>			<b>30</b>	<b>4,6</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>165</b>	<b>50</b>	<b>115</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>150</b>
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na II roku studiów</b>			<b>30</b>	<b>4,6</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>165</b>	<b>50</b>	<b>115</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>150</b>

\* technologiczna (T) lub projektowa/ekspercka (PE) (w tym pracownia magisterska)



<b>V - PRAKTYKA</b>								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	6	6,0	0	0	0	2	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	6,0	0	0	0	2	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	6	6,0	0	0	0	2	160	0
<b>VI - INNE</b>								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	1,5	0	12	12	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	0	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0

Lp.	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe, w tym zajęcia:	Punkty ECTS	
		Liczba	%
<b>Ogółem - plan studiów</b>		90	100,00
1	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	47,1	52,33
2	z zakresu nauk podstawowych	2,0	2,22
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	31,8	35,33
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	3,5	3,89
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% punktów ECTS	40,0	44,44
6	wymiar praktyk	6,0	6,67
7	zajęcia z wychowania fizycznego	-	-
8	zajęcia z języka obcego	2,0	2,22
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	8,0	8,89
10	zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (dotyczy profilu praktycznego)	-	-
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	47,5	52,78

<b>II</b>	<b>Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS</b>	<b>%</b>
1	technologia żywności i żywienia	100%
<b>Ogółem:</b>		<b>100%</b>

### **Wykaz przedmiotów do wyboru**

#### **Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych**

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

#### **Język obcy**

1. Język angielski
2. Język niemiecki

#### **Przedmiot do wyboru 1**

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

#### **Przedmiot do wyboru 2**

1. Funkcjonowanie zakładów gastronomicznych/ Operation of catering establishments
2. Funkcjonowanie zakładów gastronomicznych