

Opis efektów uczenia się dla kierunku studiów

Nazwa kierunku studiów: Gastronomia i Sztuka Kulinarna

Poziom: studia pierwszego stopnia

Profil: ogólnoakademicki

Dyscyplina naukowa, do której odnoszą się efekty uczenia się: technologia żywności i żywienia (100%)

Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 6 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy.

Opis efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Symbole efektów uczenia się dla kierunku studiów	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się PRK
--	-------------------------------	---

WIEDZA

absolwent zna i rozumie:

GA_W01	podstawowe zagadnienia z zakresu chemii, fizyki, matematyki, mikrobiologii oraz nauk pokrewnych pozwalające na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw, a także podstawowe pojęcia z zakresu fizjologii i żywienia człowieka	P6S_WG
GA_W02	podstawowe ekonomiczne, techniczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne aspekty produkcji gastronomicznej i funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	P6S_WK
GA_W03	podstawowe zagadnienia z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną oraz etapy i zasady projektowania zakładów gastronomicznych	P6S_WG
GA_W04	podstawowe procesy technologiczne, operacje i procesy jednostkowe w gastronomii oraz etapy i zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii	P6S_WG
GA_W05	pojęcia i zagadnienia dotyczące składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości surowców i produktów spożywczych oraz metod oceny ich jakości	P6S_WG

GA_W06	tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast, deserów i napojów oraz rozumie wpływ przetwarzania i przechowywania na ich jakość	P6S_WG
GA_W07	zasady dobrych obyczajów oraz systemy i metody organizacji przyjęć, dekorowania stołów i potraw oraz obsługi konsumenta	P6S_WG P6S_WK
GA_W08	uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, kuchnie narodowe, produkty tradycyjne i regionalne oraz podstawowe pojęcia dotyczące hotelarstwa	P6S_WG P6S_WK
GA_W09	podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych oraz budowania ich strategii marketingowej	P6S_WK
GA_W10	podstawowe techniki informatyczne i możliwości ich wykorzystania w gastronomii	P6S_WG P6S_WK
GA_W11	podstawowe pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności oraz organizacją stanowisk pracy w gastronomii zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami BHP	P6S_WG P6S_WK

UMIEJĘTNOŚCI**absolwent potrafi:**

GA_U01	samodzielnie wyszukiwać i twórczo interpretować informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii	P6S_UW
GA_U02	oceniać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne surowców i produktów spożywczych oraz określać zmiany ich jakości w zależności od sposobu przetworzenia i warunków przechowywania	P6S_UW
GA_U03	wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii	P6S_UW
GA_U04	wykorzystywać znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności	P6S_UW
GA_U05	zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategię marketingową, wyposażenie, wystrój oraz obsługę konsumenta	P6S_UW P6S_UO
GA_U06	zastosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii	P6S_UW
GA_U07	przeprowadzać podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych	P6S_UW
GA_U08	komunikować się z otoczeniem w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym z użyciem specjalistycznej terminologii gastronomicznej, w tym w języku obcym, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK
GA_U09	kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać ich wkład w realizację zadań	P6S_UO

KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:		
GA_K01	dbania o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	P6S_KR
GA_K02	świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska	P6S_KR
GA_K03	świadomego przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej	P6S_KR
GA_K04	kreatywnego doboru technik i technologii produkcji gastronomicznej do rodzaju usługi i odbiorcy	P6S_KK
GA_K05	świadomej oceny ryzyka działań przedsięwziętych i inwestycyjnych w gastronomii	P6S_KO

Objaśnienia: GA - kod kierunku studiów; 01, 02, 03 i kolejne - numer efektu uczenia się