

Efekty uczenia się dla kierunku gastronomia-sztuka kulinarna

1. **Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedzin/y nauki i dyscyplin/y naukowych/ej lub dyscyplin/y artystycznych/ej:** kierunek przyporządkowano do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia (100%).
2. **Profil kształcenia:** ogólnoakademicki.
3. **Poziom i czas trwania studiów/liczba punktów ECTS:** studia pierwszego stopnia – inżynierskie (7 semestrów) /210 ECTS.
4. **Numer charakterystyki poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji – 6.**
5. **Absolwent:** kierunku **gastronomia – sztuka kulinarna** posiada uniwersalną i interdyscyplinarną wiedzę o charakterze aplikacyjnym w zakresie technologii gastronomicznej oraz nauk technicznych i ekonomicznych z elementami wiedzy o sztuce, niezbędną do rozumienia zjawisk i procesów zachodzących w żywności, związanych z zapewnieniem jej jakości i bezpieczeństwa oraz do prowadzenia działalności gastronomicznej. Jest specjalistą w zakresie przechowywania, przetwarzania, utrwalania, kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności w obszarze odpowiadającym technologii gastronomicznej. Posiada wiedzę i umiejętności w zakresie sporządzania potraw, ciast, deserów, napojów, komponowania posiłków, ze szczególnym uwzględnieniem wyboru odpowiednich operacji jednostkowych, prowadzenia działalności gastronomicznej, zarówno pod kątem technologicznym, ekonomicznym jak i organizacyjno – prawnym, a także wiedzę na temat planowania racjonalnego żywienia różnych grup ludności. Potrafi zorganizować produkcję w zakładzie gastronomicznym włącznie z zaplanowaniem menu, zaprojektowaniem procesów technologicznych, doborem maszyn i urządzeń, oraz przeprowadzić jej ekonomiczną kalkulację. Zna język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz posiada umiejętność posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu kierunku studiów. Jest przygotowany do rozwijania własnych umiejętności zawodowych oraz do podjęcia studiów drugiego stopnia. Jest przygotowany do pracy na stanowisku szefa kuchni, intendenta, menedżera obiektów gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego, takich jak restauracje, kawiarnie, bary, stołówki itp.
5.1. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: inżynier.
6. **Wymagania ogólne:** do uzyskania kwalifikacji pierwszego stopnia wymagane jest osiągnięcie wszystkich poniższych efektów uczenia się.

Kod składnika opisu charakterystyki efektów uczenia się w dziedzinie nauk rolniczych / dyscyplinie naukowej: technologia żywności i żywienia	Opis charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się Polskiej Ramy Kwalifikacji	Symbol efektu kierunkowego	Treść efektu kierunkowego
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
R/TZA_P6S_WG	w zaawansowanym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu studiów	KA6_WG1	zagadnienia z zakresu matematyki i statystyki, analizy, chemii, biochemii, biologii oraz mikrobiologii żywności, pozwalające na zrozumienie oraz interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw, ciast i deserów, a także pojęcia z zakresu fizjologii i żywienia człowieka oraz dietetyki
		KA6_WG2	zagadnienia towaroznawcze dotyczące surowców i produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz metod ich oceny
		KA6_WG3	zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów gastronomicznych, zasady doboru urządzeń do procesów technologicznych oraz zasady projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych
		KA6_WG4	procesy technologiczne i operacje

			jednostkowe w technologii gastronomicznej oraz zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii
		KA6_WG5	tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast, deserów i napojów, ich wpływ na jakość wyrobów oraz metody oceny jakości
		KA6_WG6	zasady wystroju wnętrz lokali gastronomicznych, dekorowania stołów i potraw, obsługi konsumenta oraz dobrych obyczajów
		KA6_WG7	aspekty historyczne kultury żywieniowej i działalności gastronomicznej, style kulinarne, najważniejsze dzieła i motywy kulinarne w sztuce oraz zagadnienia dotyczące hotelarstwa i turystyki w aspekcie kuchni etnicznej, naturalnej, regionalnej i tradycyjnej
		KA6_WG8	istotę procesu planowania w przedsiębiorstwie gastronomicznym oraz zastosowanie wybranych metod i technik organizatorskich
		KA6_WG9	narzędzia informatyczne pomocne w zarządzaniu lokalem gastronomicznym
		KA6_WG10	zagrożenia bezpieczeństwa żywności w gastronomii w aspekcie prawa

			żywnościowego, dobre praktyki produkcyjne i higieniczne (GMP/GHP) oraz zasady i etapy wdrażania HACCP w gastronomii
		KA6_WG11	specjalistyczny język obcy w zakresie technologii gastronomicznej na poziomie komunikatywnym
		KA6_WG12	zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii właściwe dla kierunku gastronomia – sztuka kulinarna
R/TZA_P6S_WK	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji podstawowe ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	KA6_WK1	uwarunkowania działalności gastronomicznej z zakresu nauk społecznych i humanistycznych (ekonomiczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne)
		KA6_WK2	zasady organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz budowania strategii działania, przepisy prawne związane z prowadzeniem indywidualnej działalności gospodarczej
		KA6_WK3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
R/TZA_P6S_UW	wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania	KA6_UW1	wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii

	w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez: – właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, – dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno- komunikacyjnych.		oraz jej otoczeniu kulturowym i społecznym oraz je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej
		KA6_UW2	stosować zasady etyki, etykiety i <i>savoir vivre</i> w relacjach interpersonalnych różnego typu
		KA6_UW3	stosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii
		KA6_UW4	ocenić właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne, alergenne i sensoryczne, surowców i produktów żywnościowych oraz określić ich zmiany pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania
		KA6_UW5	ocenić sposób żywienia człowieka oraz układać jadłospis i diety specjalne
		KA6_UW6	przeprowadzić pomiary i analizy z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych
		KA6_UW7	wykorzystać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw dobierając metody, urządzenia i surowce na potrzeby gastronomii
		KA6_UW8	wykorzystać znajomość prawa żywnościowego do określania

			bezpieczeństwa żywności oraz jej wpływu na zdrowie
		KA6_UW9	projektować strategie marketingowe i działalność przedsiębiorstw gastronomicznych, zaplanować menu, wyposażenie, wystrój obiektu oraz obsługę konsumenta
		KA6_UW10	przewodzić działania z zachowaniem zasad BHP i ergonomii
R/TZA_P6S_UK	komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii, brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich, posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	KA6_UK1	opracować prace pisemne i ustne oraz komunikować się z otoczeniem w sytuacjach życia codziennego oraz w środowisku zawodowym z użyciem specjalistycznej terminologii gastronomicznej, w tym języków obcych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Kształcenia Językowego
		KA6_UK2	brać aktywny udział w debacie, w tym przedstawiać opracowania i opinie własne; być otwarty na poglądy innych osób oraz oceniać opracowania i zasadność stanowisk innych uczestników dyskusji z zachowaniem zasad etykiety
		KA6_UK3	wykorzystać wiedzę pozatechniczną z nauk społecznych i humanistycznych w przygotowywanych opracowaniach pisemnych i wystąpieniach publicznych
R/TZA_P6S_UO	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole	KA6_UO1	planować i organizować pracę własną

	współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)		i członków zespołu oraz oceniać wkład pracy
R/TZA_P6S_UU	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	KA6_UU1	zaplanować i rozwijać swój proces uczenia się zgodnie z koncepcją <i>Lifelong Learning</i>
		KA6_UU2	pozyskiwać wiedzę i umiejętności z różnych źródeł
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do			
R/TZA_P6S_KK	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	KA6_KK1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz zasięgania opinii ekspertów w celu zapewnienia odpowiedniej jakości życia i poszanowania środowiska
R/TZA_P6S_KO	wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego, inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	KA6_KO1	odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw
		KA6_KO2	świadomej oceny ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii
		KA6_KO3	postrzegania gastronomii jako twórczości, zwłaszcza w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej
R/TZA_P6S_KR	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym: – przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, – dbałości o dorobek i tradycje zawodu.	KA6_KR1	profesjonalnego wykonywania zawodu z poszanowaniem etyki zawodowej i dbałością o tradycje zawodu

Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich

Kod składnika opisu charakterystyki drugiego stopnia PRK prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich	Opis charakterystyk drugiego stopnia PRK w ramach szkolnictwa wyższego	Symbol efektu kierunkowego	Treść efektu kierunkowego
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
InzA_P6S_WG	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	KA6_WG3	zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów gastronomicznych, zasady doboru urządzeń do procesów technologicznych oraz zasady projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych
		KA6_WG4	procesy technologiczne i operacje jednostkowe w technologii gastronomicznej oraz zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii
		KA6_WG8	istotę procesu planowania w przedsiębiorstwie gastronomicznym oraz zastosowanie wybranych metod i technik organizatorskich
		KA6_WG9	narzędzia informatyczne pomocne w zarządzaniu lokalem gastronomicznym
		KA6_WG10	zagrożenia bezpieczeństwa żywności w gastronomii w aspekcie prawa żywnościowego, dobre praktyki produkcyjne i higieniczne (GMP/GHP) oraz zasady i etapy wdrażania HACCP w gastronomii
InzA_P6S_WK	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	KA6_WK1	uwarunkowania działalności gastronomicznej z zakresu nauk społecznych i humanistycznych (ekonomiczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne)
		KA6_WK2	zasady organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz budowania strategii działania,

			przepisy związane z prowadzeniem indywidualnej działalności gospodarczej
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
InzA_P6S_UW	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu: – wykorzystywać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, – dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne – dokonywać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich, dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i oceniać te rozwiązania, projektować – zgodnie z zadaną specyfikacją – oraz wykonywać typowe dla kierunku studiów proste urządzenia, obiekty, systemy lub realizować procesy, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów	KA6_UW3	stosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii
		KA6_UW4	ocenić właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne, alergenne i sensoryczne, surowców i produktów żywnościowych oraz określić zmiany ich jakości pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania
		KA6_UW6	przeprowadzić pomiary i analizy z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych
		KA6_UW7	wykorzystać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw dobierając metody, urządzenia i surowce na potrzeby gastronomii
		KA6_UW9	projektować strategie marketingowe i działalność przedsiębiorstw gastronomicznych, zaplanować menu, wyposażenie, wystrój obiektu oraz obsługę konsumenta
		KA6_UW10	przewodzić działania z zachowaniem zasad BHP i ergonomii

7. Objasnienie oznaczeń:

Objasnienie oznaczeń kodu skłladnika opisu w dziedzinie nauki i dyscyplinie naukowej oraz artystycznej

- R/TZA_P6S – charakterystyki drugiego stopnia w dziedzinie nauk rolniczych/dyscyplinie technologia żywności i żywienia dla studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim
- InzA_P6S – charakterystyki drugiego stopnia prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich dla studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim

Objasnienia oznaczeń komponentów efektów uczenia się wspólne dla opisu symbolu efektu uczenia się oraz kodu skłladnika opisu w dziedzinie nauki i dyscyplinie naukowej oraz artystycznej

W	– kategoria wiedzy, w tym:
G (po W)	– podkategoria zakres i głębia ,
K (po W)	– podkategoria kontekst ,
U	– kategoria umiejętności, w tym:
W (po U)	– podkategoria w zakresie wykorzystanie wiedzy ,
K (po U)	– podkategoria w zakresie komunikowanie się ,
O (po U)	– podkategoria w zakresie organizacja pracy ,
U (po U)	– podkategoria w zakresie uczenie się .
K (po podkreślniku)	– kategoria kompetencji społecznych, w tym:
K (po K po podkreślniku)	– podkategoria w zakresie ocena ,
O (po K po podkreślniku)	– podkategoria w zakresie odpowiedzialność ,
R (po K po podkreślniku)	– podkategoria w zakresie rola zawodowa .
01, 02, 03 i kolejne	– numer efektu uczenia się

Objasnienia oznaczeń symbolu efektu kierunkowego

- K (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty uczenia się
- A (przed podkreślnikiem) – profil ogólnoakademicki
- 6 – studia pierwszego stopnia

Oznaczenia dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz artystycznych

Lp.	Dziedzina nauki/symbol kodu	Dyscyplina naukowa/artystyczna/symbol kodu
1	Dziedzina nauk humanistycznych/ H	1) archeologia/ A
		2) filozofia/ F
		3) historia/ H
		4) językoznawstwo/ J
		5) literaturoznawstwo/ L
		6) nauki o kulturze i religii/ KR
		7) nauki o sztuce/ NSz
2	Dziedzina nauk inżynierijsko-technicznych/ IT	1) architektura i urbanistyka/ AU
		2) automatyka, elektronika i elektrotechnika/ AE
		3) informatyka techniczna i telekomunikacja/ IT
		4) inżynieria biomedyczna/ IB
		5) inżynieria chemiczna/ IC
		6) inżynieria lądowa i transport/ IL

		7) inżynieria materiałowa/ IM
		8) inżynieria mechaniczna/ IMC
		9) inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka/ ISG
3	Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu/ M	1) nauki farmaceutyczne/ NF
		2) nauki medyczne/ NM
		3) nauki o kulturze fizycznej/ NKF
		4) nauki o zdrowiu/ NZ
4	Dziedzina nauk rolniczych/ R	1) nauki leśne/ NL
		2) rolnictwo i ogrodnictwo/ RO
		3) technologia żywności i żywienia/ TZ
		4) weterynaria/ W
		5) zootechnika i rybactwo/ ZR
5	Dziedzina nauk społecznych/ S	1) ekonomia i finanse/ EF
		2) geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna/ GEP
		3) nauki o bezpieczeństwie/ NB
		4) nauki o komunikacji społecznej i mediach/ NKS
		5) nauki o polityce i administracji/ NPA
		6) nauki o zarządzaniu i jakości/ NZJ
		7) nauki prawne/ NP
		8) nauki socjologiczne/ NS
		9) pedagogika/ P
		10) prawo kanoniczne/ PK
		11) psychologia/ PS
6	Dziedzina nauk ścisłych i przyrodniczych/ XP	1) astronomia/ AS
		2) informatyka/ I
		3) matematyka/ MT
		4) nauki biologiczne/ NBL
		5) nauki chemiczne/ NC
		6) nauki fizyczne/ NF
		7) nauki o Ziemi i środowisku/ NZ
7	Dziedzina nauk teologicznych/ TL	1) nauki teologiczne/ NT
8	Dziedzina sztuki/ SZ	1) sztuki filmowe i teatralne/ SFT
		2) sztuki muzyczne/ SM
		3) sztuki plastyczne i konserwacja dzieł sztuki/ SP