

Efekty kształcenia dla kierunku **Gastronomia-sztuka kulinarna**

1. **Umiejscowienie kierunku w obszarze:** kierunek należy do obszaru kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych.
2. **Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedziny nauki i dyscypliny naukowej:** kierunek przyporządkowano do obszaru wiedzy w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia.
3. **Profil kształcenia:** ogólnoakademicki.
4. **Poziom kształcenia i czas trwania studiów:** studia pierwszego stopnia – inżynierskie (7 semestrów).
5. **Absolwent:** cechuje go uniwersalność i różnorodność posiadanej wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Jest ekspertem kulinarnym z wiedzą o charakterze praktyczno – aplikacyjnym, nie tylko w zakresie gastronomii, ale także nauk humanistycznych i ekonomicznych. Absolwent posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje personalne, społeczne oraz kompetencje inżynierskie, które pozwalają na podjęcie działalności gastronomicznej z uwzględnieniem świadomości pozyskiwania surowców roślinnych i zwierzęcych oraz przygotowania żywności o wysokiej jakości. Jest przygotowany do oceny towaroznawczej surowców, umiejętnego sporządzania potraw ze szczególnym uwzględnieniem dań regionalnych, wyboru odpowiednich operacji jednostkowych w procesie sporządzania potraw, prowadzenia zakładu gastronomicznego zarówno od strony technologicznej, ekonomicznej i organizacyjno-prawnej, planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, rozpoznania czynników ryzyka chorób dieto-zależnych i zapobiegania tym chorobom, oceny stanu odżywienia i prowadzenia edukacji żywieniowej.
6. **Objaśnienie oznaczeń:**
 - a) K (przed podkreślnikiem) - kierunkowe efekty kształcenia
 - b) A - profil ogólnoakademicki
 - c) 1 - studia pierwszego stopnia
 - d) W - kategoria wiedzy
 - e) U - kategoria umiejętności
 - f) K (po podkreślniku) - kategoria kompetencji społecznych
 - g) R1A - efekty kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych dla studiów pierwszego stopnia
 - h) InzA - efekty kształcenia prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich dla studiów pierwszego stopnia
 - i) 01, 02, 03 i kolejne - numer efektu kształcenia

| Symbol efektu kierunkowego | Kierunkowe efekty kształcenia dla kierunku studiów gastronomia sztuka kulinarna - po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent: | Symbol efektu kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz kompetencji inżynierskich |
|----------------------------|---|---|
| WIEDZA | | |
| K1A_W01 | Zna podstawy matematyki finansowej i statystyki potrzebne do planowania i funkcjonowania zakładów gastronomicznych | R1A_W01 |
| K1A_W02 | Zna podstawowe zjawiska fizyczne przydatne do interpretacji procesów i zmian podczas przechowywania surowców oraz produkcji żywności i potraw | |
| K1A_W03 | Ma wiedzę z zakresu chemii ogólnej, biochemii i chemii żywności niezbędną do zrozumienia i opisu budowy materii oraz objaśnienia jej wpływu na właściwości chemiczne, biochemiczne, fizykochemiczne i interakcje składników surowców i żywności | |
| K1A_W04 | Ma ogólną wiedzę z zakresu geografii, zwłaszcza turystycznych rejonów Polski i świata | |
| K1A_W05 | Zna język obcy oraz ma wiedzę pozwalającą na właściwe zachowanie się i funkcjonowanie w życiu zawodowym, prywatnym i społecznym | R1A_W02 R1A_W05 InzA_W03 |
| K1A_W06 | Przedstawia wiedzę towaroznawczą nt. podstawowych surowców i produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz metod ich oceny | R1A_W02 InzA_W03 |
| K1A_W07 | Zna historyczne kultury żywieniowe, style kulinarne, najważniejsze dzieła i motywy kulinarne w sztuce oraz postaci najsłynniejszych kucharzy w aspekcie kuchni naturalnej, regionalnej i tradycyjnej | |
| K1A_W08 | Zna dzieje sztuki na przestrzeni wieków, m.in. style i gatunki muzyczne od średniowiecza do współczesności | |
| K1A_W09 | Zna systemy i metody obsługi gości oraz zasady dekorowania stołów i potraw (m. in. carving) | |
| K1A_W10 | Wyjaśnia istotę procesu planowania w przedsiębiorstwie gastronomicznym oraz zastosowanie wybranych metod i technik organizatorskich | |

| | | |
|---------|--|---------------------------------|
| K1A_W11 | Zna narzędzia informatyczne pomocne w zarządzaniu lokalem gastronomicznym | |
| K1A_W12 | Zna poszczególne rodzaje usług cateringowych oraz ich zagrożenia w postaci możliwych zatruc pokarmowych | |
| K1A_W13 | Opisuje podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i turystyki | |
| K1A_W14 | Zna rolę drobnoustrojów w technologii żywności i żywieniu oraz pozytywne i negatywne oddziaływanie na składniki żywności | R1A_W03 |
| K1A_W15 | Zna podstawowe metody i narzędzia stosowane do analizy i monitorowania zmian jakości żywności | |
| K1A_W16 | Charakteryzuje zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w poszczególnych procesach gastronomicznych w aspekcie prawa żywnościowego, dobrych praktyk rolniczych (GAP), laboratoryjnych (GLP) oraz produkcyjnych i higienicznych (GMP/GHP) oraz zasady i etapy wdrażania HACCP w gastronomii | R1A_W02 R1A_W03 InzA_W04 |
| K1A_W17 | Zna podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz metody określania wartości energetycznej żywności | R1A_W04 InzA_W01 |
| K1A_W18 | Ma elementarną wiedzę nt. metod hodowli i uprawy w celu pozyskiwania surowców do produkcji żywności | R1A_W04 |
| K1A_W19 | Charakteryzuje wpływ przechowywania i procesów technologicznych na jakość żywności i potraw | R1A_W05 InzA_W02 InzA_W05 |
| K1A_W20 | Zna podstawy inżynierii procesów jednostkowych w gastronomii | R1A_W04 InzA_W01 InzA_W05 |
| K1A_W21 | Zna technologie produkcji i serwowania wybranych potraw, ciast i deserów oraz napojów alkoholowych i bezalkoholowych | R1A_W05 InzA_W02 |
| K1A_W22 | Zna zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii | R1A_W05 InzA_W02 InzA_W05 |
| K1A_W23 | Uzasadnia znaczenie różnorodności gatunkowej dla funkcjonowania ekosystemów | R1A_W06 R1A_W07 |
| K1A_W24 | Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej; potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej | R1A_W08 |
| K1A_W25 | Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w gastronomii | R1A_W09 |

| | | |
|---------------------|--|---------------------------------|
| K1A_W26 | Objaśnia zastosowanie podstawowych technik i narzędzi związanych z zakładaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej oraz sposoby budowania strategii marketingowej przedsiębiorstw gastronomicznych | |
| UMIEJĘTNOŚCI | | |
| K1A_U01 | Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej | R1A_U01 |
| K1A_U02 | Zachowuje zasady etyki, etykiety i <i>savoir vivre</i> w relacjach interpersonalnych różnego typu | R1A_U02 |
| K1A_U03 | Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej | R1A_U08 R1A_U09 |
| K1A_U04 | Dokonuje statystycznej analizy danych doświadczalnych | R1A_U02 |
| K1A_U05 | Stosuje technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii | R1A_U03 |
| K1A_U06 | Wykonuje podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych z zastosowaniem zasad BHP i ergonomii | R1A_U04 InzA_U01 |
| K1A_U07 | Przewiduje zmiany cech fizykochemicznych składników, surowców i żywności oraz jej trwałości i bezpieczeństwa pod wpływem podstawowych procesów technologicznych | R1A_U05 InzA_U02 |
| K1A_U08 | Ocenia sposoby żywienia człowieka i jadłospisy oraz układu diety lecznicze | R1A_U05 InzA_U02 |
| K1A_U09 | Przeprowadza ocenę sensoryczną i fizykochemiczną żywności i potraw | R1A_U05 InzA_U02 |
| K1A_U10 | Potrafi odczytywać i prawidłowo interpretować informacje i oświadczenia żywieniowe i zdrowotne na opakowaniach żywności | R1A_U05 InzA_U02 |
| K1A_U11 | Proponuje metody hodowli nowych odmian roślin o korzystnym wpływie na zdrowie ludzi | R1A_U06 InzA_U03 InzA_U04 |
| K1A_U12 | Potrafi wykorzystać nowoczesne technologie i techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii | R1A_U06 InzA_U03 InzA_U04 |
| K1A_U13 | Posługuje się współczesnymi wzorcami posiłków w ich planowaniu, organizacji i kalkulacji kosztów | R1A_U06 InzA_U03 InzA_U04 |
| K1A_U14 | Wykonuje wybrane potrawy pochodzące z różnych regionów świata zgodnie z zasadami BHP i ergonomii oraz dokonuje ich oceny przy | R1A_U06 InzA_U03 InzA_U04 |

| | | |
|------------------------------|--|---------------------------------|
| | użyciu metod analizy sensorycznej, wykonuje, dekoruje i serwuje wykonane potrawy; dobiera szkło, przygotowuje i serwuje napoje alkoholowe i bezalkoholowe | |
| K1A_U15 | Ocenia jakość surowców i produktów żywnościowych wykorzystywanych w gastronomii | R1A_U05 InzA_U05 |
| K1A_U16 | Ocenia wpływ wybranych operacji oraz procesów jednostkowych na jakość żywności i potraw | R1A_U05 InzA_U05 |
| K1A_U17 | Ocenia nowe trendy w produkcji żywności i ruchy żywieniowe | R1A_U05 InzA_U05 |
| K1A_U18 | Weryfikuje poglądy i opinie nt. wybranych niekonwencjonalnych grup żywności | R1A_U07 InzA_U06 InzA_U07 |
| K1A_U19 | Ocenia środowisko przyrodnicze w aspekcie organizacji gastronomii i turystyki | R1A_U07 InzA_U06 InzA_U07 |
| K1A_U20 | Wykorzystuje znajomość prawa żywnościowego do określania bezpieczeństwa żywności oraz jej wpływu na zdrowie | R1A_U07 InzA_U06 InzA_U07 |
| K1A_U21 | Projektuje strategie marketingowe i działalność przedsiębiorstw gastronomicznych | R1A_U07 InzA_U08 |
| K1A_U22 | Potrafi zaaranżować wystrój zakładu gastronomicznego oraz zająć się obsługą gości | R1A_U07 InzA_U08 |
| K1A_U23 | Potrafi zaprojektować wyposażenie zakładu gastronomicznego i jego menu | R1A_U07 InzA_U08 |
| K1A_U24 | Posługuje się jednym ze współczesnych języków obcych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy, z wykorzystaniem słownictwa z zakresu kierunku studiów | R1A_U10 |
| KOMPETENCJE SPOŁECZNE | | |
| K1A_K01 | Ma świadomość potrzeby doksztalcenia i samodoskonalenia się w zakresie wykonywanego zawodu z uwzględnieniem konieczności utrzymania kondycji fizycznej | R1A_K01 R1A_K07 |
| K1A_K02 | Potrafi kierować zespołem i ocenić wkład jego członków w realizację zadań | R1A_K02 |
| K1A_K03 | Podporządkowuje się regułom pracy zespołowej | R1A_K02 |
| K1A_K04 | Jest komunikatywny, również w obszarze komunikacji elektronicznej oraz z zastosowaniem wiedzy humanistycznej | R1A_K02 |
| K1A_K05 | Dbą o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety, <i>savoir vivre</i> oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych | R1A_K03 |
| K1A_K06 | Postrzega gastronomię jako twórczość, zwłaszcza w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej | R1A_K04 |

| | | |
|---------|--|--------------------------------|
| K1A_K07 | Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw | R1A_K05 InzA_K01 |
| K1A_K08 | Ma świadomość znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka | R1A_K05 InzA_K01 |
| K1A_K09 | Wykazuje kreatywność w zakresie doboru technik i technologii produkcji uwzględniając rodzaj usługi i odbiorcy | R1A_K06 R1A_K08 InzA_K02 |
| K1A_K10 | Jest świadomy ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii | R1A_K06 R1A_K08 InzA_K02 |

I. WYMAGANIA OGÓLNE:

Do uzyskania kwalifikacji pierwszego stopnia wymagane są wszystkie powyższe efekty kształcenia.

II. STRUKTURA STUDIÓW:

Studia pierwszego stopnia, 7 semestrów, liczba punktów ECTS – 210.

III. PRAKTYKA:

Wymiar praktyki: 4 tygodnie (160 godzin)/6 ECTS.

Cele kształcenia: poznanie i krytyczna analiza zasobów technicznych zakładu produkcyjnego (stan wyposażenia, jego innowacyjność). Poznanie i krytyczna analiza linii technologicznej w zakładzie przemysłowym (charakterystyka surowców i produktów, ich bilanse, systemy kontroli produkcji i produktów). Poznanie i krytyczna analiza uwarunkowań ekonomicznych działalności zakładu przemysłowego oraz społecznych aspektów produkcji w zakładzie przemysłowym (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska).

Treści kształcenia: charakterystyka surowców, półproduktów, wyrobów gotowych, odpadów i ich bilanse. Zasoby techniczne zakładu (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie). Procesy i operacje jednostkowe mające miejsce podczas produkcji żywności. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zakładzie, stosowane normy i standardy. Uwarunkowania ekonomiczne działalności zakładu przemysłowego (rentowność i obroty branży, koszty działalności, możliwość zwiększenia zysku w zakładzie). Społeczne aspekty produkcji w zakładzie przemysłowym (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska).