

Tab. 1. Tabela odniesień efektów kierunkowych do efektów obszarowych

<b>nazwa kierunku studiów: Gastronomia i Sztuka Kulinarna</b>		
<b>poziom kształcenia: I stopień</b>		
<b>profil kształcenia: ogólnoakademicki</b>		
<b>Symbol</b>	<b>Kierunkowe efekty kształcenia</b>	<b>Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru</b>
<b>WIEDZA</b>		
GA1A_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, mikrobiologii, fizyki, matematyki oraz nauk pokrewnych pozwalającą na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw. Zna podstawowe pojęcia z zakresu fizjologii i żywienia człowieka.	R1A_W01 R1A_W03 R1A_W04
GA1A_W02	Zna ekonomiczne, techniczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne aspekty produkcji gastronomicznej i funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej.	R1A_W02 R1A_W05 R1A_W06 R1A_W09
GA1A_W03	Ma podstawową wiedzę z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną. Zna wyposażenie techniczne i zasady projektowania zakładów gastronomicznych.	R1A_W01 R1A_W05
GA1A_W04	Ma wiedzę na temat procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w gastronomii. Zna etapy i zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii.	R1A_W02 R1A_W03 R1A_W04 R1A_W05
GA1A_W05	Ma wiedzę na temat składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości surowców i produktów spożywczych oraz metod oceny ich jakości. Zna podstawowe techniki i narzędzia badawcze w gastronomii.	R1A_W03 R1A_W04 R1A_W05
GA1A_W06	Zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast i deserów oraz napojów. Rozumie wpływ przechowywania i przetwarzania na jakość potraw i napojów.	R1A_W03 R1A_W05
GA1A_W07	Zna zasady dobrych obyczajów oraz systemy i metody organizacji przyjęć i obsługi gości. Zna zasady dekorowania stołów i potraw.	R1A_W02
GA1A_W08	Zna uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, style kulinarne, kuchnie narodowe, produkty regionalne, tradycyjne i ekologiczne. Zna podstawowe pojęcia dotyczące hotelarstwa i turystyki.	R1A_W02 R1A_W07
GA1A_W09	Zna podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych oraz budowania ich strategii marketingowej.	R1A_W09
GA1A_W10	Ma uporządkowaną wiedzę w zakresie technik informatycznych i możliwości ich wykorzystania w gastronomii.	R1A_W01 R1A_W02

GA1A_W11	Ma wiedzę na temat systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zna uwarunkowania prawne, społeczne i ekonomiczne związane z ich wprowadzaniem.	R1A_W02 R1A_W03
GA1A_W12	Zna zasady ochrony własności intelektualnej i przemysłowej, ma podstawową wiedzę w zakresie organizacji stanowisk pracy w gastronomii zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami BHP.	R1A_W02 R1A_W08
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
GA1A_U01	Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować.	R1A_U01
GA1A_U02	Potrafi ocenić cechy sensoryczne i właściwości fizykochemiczne surowców i produktów żywnościowych oraz określić zmiany ich jakości w zależności od sposobu przetworzenia oraz warunków przechowywania.	R1A_U05
GA1A_U03	Wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii.	R1A_U06
GA1A_U04	Weryfikuje poglądy i opinie na temat wybranych niekonwencjonalnych grup żywności i trendów w gastronomii.	R1A_U05 R1A_U07
GA1A_U05	Wykorzystuje znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	R1A_U07
GA1A_U06	Potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategię marketingowe, wyposażenie, wystrój oraz obsługę gości.	R1A_U07
GA1A_U07	Stosuje technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii.	R1A_U03
GA1A_U08	Przeprowadza podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych.	R1A_U04
GA1A_U09	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym.	R1A_U02 R1A_U08 R1A_U09
GA1A_U10	Posiada umiejętność w miarę sprawnej komunikacji w języku obcym w mowie i piśmie w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym. Potrafi czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne w zakresie reprezentowanej dyscypliny naukowej.	R1A_U02 R1A_U10
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
GA1A_K01	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy i samodoskonalenia się w zakresie wykonywanego zawodu.	R1A_K01 R1A_K07
GA1A_K02	Dbą o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych.	R1A_K03 R1A_K04
GA1A_K03	Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska.	R1A_K05 R1A_K06
GA1A_K04	Ma świadomość konieczności przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej.	R1A_K04

GA1A_K05	Wykazuje kreatywność w zakresie doboru technik i technologii produkcji do rodzaju usługi i odbiorcy.	R1A_K04 R1A_K08
GA1A_K06	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, kierować zespołem, właściwie organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać ich wkład w realizację zadań.	R1A_K02 R1A_K03 R1A_K08
GA1A_K07	Jest świadomy ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii.	R1A_K06 R1A_K08