

Nazwa Jednostki: Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo
Obszary, do których kierunek został przyporządkowany	obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
Poziom kształcenia:	PIERWSZY
Profil kształcenia:	PRAKTYCZNY

Symbol efektu	Kierunkowe efekty kształcenia; absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru/obszarów
WIEDZA		
KP_W01	ma podstawową wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki ekonomii, prawa, nauk społecznych oraz nauk pokrewnych, dostosowaną do studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo	R1P_W01 R1P_W02 InzP_W05
KP_W02	ma ogólną wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego, bioróżnorodności, charakterystyki surowców roślinnych i zwierzęcych, przetwarzania żywności, gospodarowania odpadami, z uwzględnieniem ochrony środowiska i aspektów środowiskowych produkcji żywności oraz możliwych zagrożeń związanych z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską, a także sposobów zmniejszania ich niekorzystnych skutków	R1P_W03 R1P_W06
KP_W03	ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie	R1P_W05 R1P_W07 R1P_W08 InzP_W01 InzP_W02
KP_W04	ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku usług żywieniowych i hotelarskich	R1P_W07
KP_W05	ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania (w tym zarządzania finansami, zasobami ludzkimi), marketingu, logistyki oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	R1P_W09 InzP_W03 InzP_W04 InzP_W06
KP_W06	ma podstawową wiedzę w zakresie prawa żywnościowego, gospodarczego, konsumenckiego, oraz regulacji prawnych z zakresu usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych oraz ochrony własności intelektualnej	R1P_W10
KP_W07	zna uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju przedsiębiorczości oraz formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw w zakresie świadczenia usług gastronomicznych i hotelarskich	R1P_W11
KP_W08	ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania	R1P_W05
KP_W09	ma ogólną wiedzę o roli prawidłowego żywienia dla funkcjonowania i zdrowia organizmu człowieka; zna potrzeby żywieniowe różnych grup populacyjnych w kontekście potrzeb żywieniowych realizowanych w gastronomii i hotelarstwie	R1P_W04

KP_W10	ma ogólną wiedzę o zagrożeniach dla zdrowia człowieka związanych z żywnością i żywieniem oraz zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem żywności	R1P_W05 InzP_W06
KP_W11	zna istotę i uwarunkowania zachowań konsumentów oraz podstawowe metody ich badań w odniesieniu do rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	InzP_W05
UMIEJĘTNOŚCI		
KP_U01	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł, dotyczących szeroko rozumianej sfery gastronomii i hotelarstwa	R1P_U01 InzP_U01
KP_U02	posiada umiejętność zastosowania podstawowych technologii informatycznych do pozyskiwania, przetwarzania i analizowania informacji z zakresu gastronomii i hotelarstwa	R1P_U03 InzP_U01
KP_U03	potrafi formułować zadania inżynierskie, a także rozwiązywać zadania projektowe z zakresu gastronomii i hotelarstwa, pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, wykorzystując przy tym wiedzę właściwą dla studiowanego kierunku oraz stosując podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne	R1P_U04 InzP_U01 InzP_U02 InzP_U03
KP_U04	potrafi identyfikować i zapobiegać zagrożeniom dla środowiska i zdrowia publicznego, wynikającym z prowadzenia działalności gastronomicznej i hotelarskiej	R1P_U05
KP_U05	wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym	R1P_U06 R1P_U09 InzP_U07 InzP_U10 InzP_U12
KP_U06	posiada umiejętność projektowania i prowadzenia analiz w zakresie istoty i uwarunkowań zachowań konsumentów na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich	R1P_U07 InzP_U05
KP_U07	posiada umiejętność identyfikacji i formułowania zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego i funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego	R1P_U08 R1P_U06 InzP_U10 InzP_U08 InzP_U09
KP_U08	ma umiejętność pozyskiwania oraz analizowania informacji i danych niezbędnych do przygotowania projektów w zakresie studiowanego kierunku, z wykorzystaniem norm, standardów, technologii informatycznych, a także wykonania analizy ekonomicznej właściwej dla kierunku gastronomia i hotelarstwo	R1P_U10 InzP_U03 InzP_U04 InzP_U11
KP_U09	ma umiejętność pozyskiwania i analizowania informacji niezbędnych do planowania żywienia dla różnych grup konsumentów oraz jego oceny z wykorzystaniem norm żywieniowych i zaleceń żywieniowych oraz wykonania analizy kosztowej	R1P_U04 R1P_U05 InzP_U01 InzP_U04 InzP_U06
KP_U10	umie zaplanować i prowadzić przedsięwzięcie gospodarcze, przygotować biznes plan oraz ocenić jego efektywność pod względem ekonomicznym	R1P_U07 InzP_U01 InzP_U04
KP_U11	potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do samodzielnego analizowania przeobrażeń zachodzących na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich, umie analizować i ocenić stan rozwoju tych usług oraz przygotować ofertę dla wybranych grup ludności i opracować odpowiednią strategię marketingową	R1P_U01 InzP_U05
KP_U12	ma umiejętność przygotowania, z wykorzystaniem różnych źródeł, prezentacji i wystąpień ustnych oraz typowych prac pisemnych w języku polskim i obcym, a także umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w zakresie studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo	R1P_U02 R1P_U11 R1P_U12

KP_U13	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla kierunku studiów gastronomia i hotelarstwo, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	R1P_U13
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
KP_K01	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku oraz świadomość znaczenia idei „uczenia się przez całe życie” w zakresie wykonywanego zawodu	R1P_K01 R1P_K07
KP_K02	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	R1P_K02
KP_K03	potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań	R1P_K03
KP_K04	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu, w tym dotyczące różnych sposobów i systemów żywienia, żywności potencjalnie niebezpiecznej dla zdrowia, otrzymanej w wyniku celowych lub nieświadomych działań inżynierskich oraz problemy związane z oddziaływaniem produkcji żywności na środowisko	R1P_K04 InzP_K01
KP_K05	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską; nieprzestrzeganie prawa gospodarczego, żywnościowego, konsumenckiego oraz ochrony własności intelektualnej w zakresie kierunku studiów	R1P_K05
KP_K06	ma świadomość ważności pozatechnicznych aspektów i skutków działań inżynierskich, w tym ich wpływu na zdrowie człowieka oraz wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje oraz rolę interakcji społecznych w zakresie studiowanego kierunku	InzP_K01
KP_K07	ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności dla zdrowia człowieka i stanu środowiska naturalnego	R1P_K06
KP_K08	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	R1P_K08 InzP_K02