

## Efekty uczenia się

z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji **na poziomie 6 PRK** typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

**Kierunek studiów: GASTRONOMIA I HOTELARSTWO**

**Poziom studiów: studia pierwszego stopnia**

**Profil studiów: praktyczny**

Uniwersalne charakterystyki poziomu 6 w PRK oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK		Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich	Kierunkowe efekty uczenia się	
			Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się odniesione do poszczególnych kategorii i zakresów
<b>WIEDZA – absolwent ZNA I ROZUMIE</b>				
<b>P6U_W</b>	w zaawansowanym stopniu - fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi  różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności			
<b>P6S_WG</b> <i>Zakres i głębokość - kompletność perspektywy poznawczej i zależności</i>	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, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	K_W01  K_W02  K_W03  K_W04	podstawowe zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania potraw  skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej  czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną  podstawowe zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i diety oraz metody określania wartości odżywczej żywności

			K_W05	podstawy inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii
			K_W06	technologie wytwarzania potraw i napojów oraz systemy i metody obsługi gości
			K_W07	podstawy rachunkowości i statystyki oraz narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim
P6S_WK Kontekst / uwarunkowania, skutki	<p>fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji</p> <p>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</p> <p>podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości</p>	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	K_W08	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich
<b>UMIEJĘTNOŚCI – absolwent POTRAFI</b>				
P6U_U	<p>innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach</p> <p>samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie</p> <p>komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko</p>			

<p style="text-align: center;"><b>P6S_UW</b> Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania</p>	<p>wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania 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</p> <p>wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p>	<p>planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski</p> <p>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</p> <p>dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i oceniać te rozwiązania</p> <p>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</p> <p>rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie wymagające korzystania ze standardów i norm inżynierskich oraz stosowania technologii właściwych dla</p>	<p>K_U01</p> <p>K_U02</p> <p>K_U03</p> <p>K_U04</p> <p>K_U05</p>	<p>samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, ich otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej</p> <p>wykonywać podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych</p> <p>rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć</p> <p>przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa</p> <p>wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich</p>
--	---	---	--	--

		<p>kierunku studiów, wykorzystując doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p> <p>wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p>	<p>K_U06</p> <p>K_U07</p>	<p>formułować i wdrażać strategie marketingowe w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich</p> <p>organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych</p>
<p><b>P6S_UK</b> <i>Komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym</i></p>	<p>komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii</p> <p>brać udział w debacie - przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich</p> <p>posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego</p>		<p>K_U08</p> <p>K_U09</p> <p>K_U010</p>	<p>przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej</p> <p>komunikować się, z otoczeniem również w obszarze komunikacji elektronicznej posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2</p> <p>oceniać nowe trendy w produkcji żywności i trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności</p>
<p><b>P6S_UO</b> <i>Organizacja pracy/ planowanie i praca zespołowa</i></p>	<p>planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole</p> <p>współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)</p>		<p>K_U11</p>	<p>planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole zadania projektowe dotyczące podstawowych procesów technologicznych i oceniać ich wpływ na produkty spożywcze</p>

<b>P6S_UU</b> <i>Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób</i>	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie		K_U12	samodzielnie planować i realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku
<b>KOMPETENCJE – absolwent JEST GOTÓW DO</b>				
<b>P6U_K</b>	kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim  samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje, i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań			
<b>P6S_KK</b> <i>Oceny/krytyczne podejście</i>	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		K_K01  K_K02	krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w przetwarzaniu żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów  kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych
<b>P6S_KO</b> <i>Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych na rzecz interesu publicznego</i>	wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego  inicjowania działań na rzecz interesu publicznego  myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy		K_K03  K_K04  K_K05	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw oraz oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych  świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka  podejmowania ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii i hotelarstwie

<p><b>P6S_KR</b>  <i>Rola zawodowa/  niezależność i rozwój  etosu</i></p>	<p>odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym:  — przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych,  — dbałości o dorobek i tradycje zawodu</p>		<p>K_K06  K_K07</p>	<p>zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir vivre oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych</p> <p>postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, zwłaszcza w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej, a hotelarstwa w aspekcie promocji dziedzictwa kulturowego</p>
---	--	--	-----------------------------	--