

## Kierunkowe efekty kształcenia

Załącznik nr 1

**Kierunek:** Technologia i organizacja gastronomii

**Poziom kształcenia:** studia I stopnia

**Forma kształcenia:** studia stacjonarne

**Profil kształcenia:** praktyczny

**Obszar/y\*) kształcenia:** nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych

**Dziedziny i dyscypliny naukowe do których odnoszą się efekty kształcenia:** nauki rolnicze, technologia żywności i żywienia

**Uzyskane kwalifikacje:** inżynier

Opis efektów kształcenia uwzględnia: uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, charakterystyki drugiego stopnia, w tym wybrane efekty kształcenia właściwe dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych (R) oraz pełny zakres efektów kształcenia prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia\*\*) dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Symbol	Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku <b>Technologia i organizacja gastronomii</b> absolwent:
<b>Wiedza – absolwent zna i rozumie</b>	
TOG_1P_W01	w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia oraz zależności między wybranymi zjawiskami przyrodniczymi i społecznymi charakterystyczne dla kierunku technologia gastronomii
TOG_1P_W02	w zaawansowanym stopniu teorie wyjaśniające zjawiska i procesy zachodzące podczas pozyskiwania i przetwarzania różnych rodzajów żywności
TOG_1P_W03	w zaawansowanym stopniu metody i techniki stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii
TOG_1P_W04	w stopniu zaawansowanym chemiczne, biologiczne i instrumentalne metody analizy żywności

TOG_1P_W05	procesy w cyklu życia urządzeń, maszyn, obiektów i systemów technicznych stosowanych w produkcji gastronomicznej
TOG_1P_W06	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
TOG_1P_W07	zagadnienia z zakresu gospodarki wodno-ściekowej oraz znaczenie środowiska przyrodniczego, jego zagrożenia i sposoby ochrony
TOG_1P_W08	złożone rozwiązania organizacyjne i projektowe w dziedzinie technologii gastronomii i żywienia zbiorowego
TOG_1P_W09	w stopniu zaawansowanym ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działań związanych produkcją i dystrybucją żywności
TOG_1P_W10	zasady grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym do rozwiązywania prostych zadań inżynierskich
TOG_1P_W11	uwarunkowania oraz standardy prowadzenia działalności gospodarczej i rozwoju przedsiębiorstwa, a także podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego.
TOG_1P_W12	zagadnienia z zakresu ekonomii oraz nauk społecznych i humanistycznych
<b>Umiejętności – absolwent potrafi</b>	
TOG_1P_U01	wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów zawodowych oraz innowacyjnych działań technicznych i technologicznych dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych (ICT)
TOG_1P_U02	posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w produkcji żywności oraz technologii gastronomii
TOG_1P_U03	wskazywać odpowiednie metody, techniki oraz prowadzić procesy technologiczne stosowane w przemysłowej produkcji żywności i utrwalaniu żywności
TOG_1P_U04	identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne
TOG_1P_U05	wykonać analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą
TOG_1P_U06	dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie technologii i organizacji gastronomii

TOG_1P_U07	projektować receptury potraw i wytwarzać, z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej, potrawy i dania o określonych cechach i właściwościach, w tym dietetyczne
TOG_1P_U08	projektować proces technologiczny, wykonać projekt zakładu żywienia zbiorowego wraz ze wskazówkami branżowymi oraz wdrażać zasady ergonomicznego funkcjonowania różnych rodzajów zakładów gastronomicznych
TOG_1P_U9	dokonać oceny organizacyjno-ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań zawodowych w zakresie technologii i organizacji gastronomii
TOG_1P_U10	komunikować się z użyciem specjalistycznej terminologii; przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz uzasadniać swoje stanowisko
TOG_1P_U11	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
TOG_1P_U12	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole, przyjmując w nim różne role
TOG_1P_U13	dokonać samooceny własnych kompetencji oraz rozumie potrzebę ciągłego zawodowego doksztalcania się
<b>Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do:</b>	
TOG_1P_K01	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności
TOG_1P_K02	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności i technologii gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych
TOG_1P_K03	podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwa produktów biotechnologicznych
TOG_1P_K04	działania w sposób przedsiębiorczy
TOG_1P_K05	przestrzegania zasad obowiązujących przy produkcji i dystrybucji żywności dotyczących zapewnienia jej wysokiej jakości
TOG_1P_K06	wypełniania zobowiązań społecznych i współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego

Oznaczenia:

TOG – nazwa kierunku,

1-studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie

P – profil praktyczny,  
W – kategoria wiedzy,  
U – kategoria umiejętności,  
K – kategoria kompetencji społecznych.

01, 02, 03 itd. – kolejne numery efektów kształcenia

---

\*) – dotyczy kierunków innych niż przypisane do obszarów nauk humanistycznych lub nauk społecznych

\*\*) – dotyczy studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich realizowanych w formie stacjonarnej