

## Efekty uczenia się

### Wiedza

Kod	Treść
TOG_P6S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagadnienia z chemii i matematyki oraz fakty, pojęcia i zależności między wybranymi zjawiskami przyrodniczymi charakterystyczne dla kierunku technologia i organizacja gastronomii.
TOG_P6S_WG02	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu teorie wyjaśniające zjawiska i procesy zachodzące podczas pozyskiwania i przetwarzania różnych rodzajów żywności oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w działalności zawodowej.
TOG_P6S_WG03	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu metody i techniki stosowane w przetwórstwie i utrwalaniu żywności oraz gastronomii, a także praktyczne zastosowanie tej wiedzy w procesie produkcji potraw.
TOG_P6S_WG04	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym chemiczne, mikrobiologiczne i instrumentalne metody analizy żywności.
TOG_P6S_WG05	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu procesy w cyklu życia urządzeń, maszyn i systemów technicznych wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej.
TOG_P6S_WG06	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu żywienia człowieka oraz dietytyki i uwzględnia je w przygotowywaniu żywności i potraw.
TOG_P6S_WG07	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu rozwiązania organizacyjne oraz projektowe i potrafi zastosować je w technologii gastronomii i żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem różnych technik, w tym informatycznych.
TOG_P6S_WK08	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności związanej produkcją i dystrybucją żywności.
TOG_P6S_WK09	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania oraz standardy prowadzenia działalności gospodarczej i rozwoju przedsiębiorstwa, a także podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.
TOG_P6S_WK10	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne.

### Umiejętności

Kod	Treść
TOG_P6S_UW01	Absolwent potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę oraz informacje pochodzące z różnych źródeł w rozwiązywaniu złożonych i nietypowych problemów zawodowych oraz innowacyjnych działaniach technicznych i technologicznych z poszanowaniem praw autorskich.
TOG_P6S_UW02	Absolwent potrafi posługiwać się sprzętem i aparaturą, stosować odpowiednie metody i techniki, a także prowadzić procesy technologiczne wykorzystywane w produkcji żywności, jej utrwalaniu oraz technologii gastronomii.
TOG_P6S_UW03	Absolwent potrafi dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych oraz identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi i środowisko naturalne.
TOG_P6S_UW04	Absolwent potrafi wykonywać analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, mikrobiologicznych i fizycznych w zakresie produkcji żywności posługując się odpowiednią aparaturą.

<b>Kod</b>	<b>Treść</b>
<b>TOG_P6S_UW05</b>	Absolwent potrafi projektować receptury potraw, w tym potraw i dań o określonych cechach i właściwościach dietetycznych oraz wytwarzać je z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej.
<b>TOG_P6S_UW06</b>	Absolwent potrafi projektować proces technologiczny, wykonać projekt zakładu żywienia zbiorowego oraz wdrażać zasady ergonomicznego funkcjonowania różnych rodzajów zakładów gastronomicznych.
<b>TOG_P6S_UW07</b>	Absolwent potrafi dobierać oraz stosować właściwe narzędzia i techniki informacyjno-komunikacyjne (ICT) w zakresie organizacji i zarządzania oraz technologii gastronomii.
<b>TOG_P6S_UW08</b>	Absolwent potrafi stosować zasady savoir vivre w zakresie obsługi konsumenta.
<b>TOG_P6S_UW09</b>	Absolwent potrafi dokonać oceny organizacyjno-ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań zawodowych w zakresie technologii i organizacji gastronomii.
<b>TOG_P6S_UK10</b>	Absolwent potrafi komunikować się z użyciem specjalistycznej terminologii, przedstawiać i oceniać różne opinie oraz uzasadniać swoje stanowisko.
<b>TOG_P6S_UK11</b>	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
<b>TOG_P6S_UO12</b>	Absolwent potrafi planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole, przyjmując w nim różne role.
<b>TOG_P6S_UU13</b>	Absolwent potrafi planować ścieżkę rozwoju zawodowego oraz realizować uczenie się przez całe życie.

## **Kompetencje społeczne**

<b>Kod</b>	<b>Treść</b>
<b>TOG_P6S_KK01</b>	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności w aspekcie sposobu funkcjonowania istniejących systemów w technologii i organizacji gastronomii oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych.
<b>TOG_P6S_KO02</b>	Absolwent jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych.
<b>TOG_P6S_KO03</b>	Absolwent jest gotów do inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, a także działania w sposób przedsiębiorczy.
<b>TOG_P6S_KR04</b>	Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych.
<b>TOG_P6S_KR05</b>	Absolwent jest gotów do dbałości o dorobek oraz tradycje zawodu technologa i menedżera gastronomii.