

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa**Nazwa kierunku studiów: technologia żywności i żywienia człowieka****Poziom kształcenia:** studia drugiego stopnia**Profil studiów:** ogólnoakademicki**Dziedzina:** nauk rolniczych**Dyscyplina:** technologia żywności i żywienia (100%)**Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:** magister inżynier**Opis zakładanych efektów uczenia się**

Kod	Efekty uczenia się programu studiów	Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6, 7 lub 8 PRK	Odniesienie do efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich
Wiedza			
TZZ_2A_W01	Ma poszerzoną i pogłębioną wiedzę w zakresie wybranych działów matematyki, prawa konsumenckiego i celnego.	P7S_WG P7S_WK	
TZZ_2A_W02	Ma poszerzoną i pogłębioną wiedzę w zakresie zastosowania technik informatycznych w przemyśle spożywczym.	P7S_WG P7S_WK	
TZZ_2A_W03	Ma pogłębioną wiedzę w zakresie wymagań higienicznych i technologicznych stawianych zakładom spożywczym.	P7S_WG P7S_WK	P7S_WG
TZZ_2A_W04	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu wpływ zanieczyszczeń różnego pochodzenia obecnych w środowisku na jakość i bezpieczeństwo żywności, ma pogłębioną wiedzę o toksynach roślinnych i zwierzęcych, szkodnikach.	P7S_WG P7S_WK	P7S_WG

Kod	Efekty uczenia się programu studiów	Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6, 7 lub 8 PRK	Odniesienie do efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich
TZZ_2A_W05	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu procesy mikrobiologiczne prowadzące do uzyskania określonego produktu spożywczego oraz metody badawcze stosowane do monitorowania tych procesów. Zna i rozumie w pogłębionym stopniu efekty technologiczne wykorzystania kultur starterowych w przetwórstwie spożywczym.	P7S_WG	P7S_WG
TZZ_2A_W06	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia towaroznawstwa żywności, systemy kwalifikacji towarów, zarządzania jakością i normalizacji. Zna i rozumie nowe lub alternatywne rozwiązania problemów analitycznych.	P7S_WG P7S_WK	P7S_WG
TZZ_2A_W07	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu potrzeby żywieniowe człowieka, rolę składników diety oraz zasad racjonalnego żywienia osób zdrowych i chorych.	P7S_WG P7S_WK	P7S_WG
TZZ_2A_W08	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące współczesnych trendów w dietetyce w kontekście procesów patofizjologicznych. Zna systemy i mody żywieniowe oraz skutki ich działania.	P7S_WG	P7S_WG
TZZ_2A_W09	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zależności w funkcjonowaniu organizmu ludzkiego, oraz wpływu stylu życia i sposobów żywienia na stan zdrowia.	P7S_WG	P7S_WG
TZZ_2A_W10	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu nowe metody przetwarzania stosowane w technologii żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	P7S_WG P7S_WK	P7S_WG
TZZ_2A_W11	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu wiedzę w zakresie innowacyjnych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	P7S_WG P7S_WK	P7S_WG
TZZ_2A_W12	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady projektowania produktów spożywczych, linii technologicznych w tym systemów pakowania.	P7S_WG P7S_WK	P7S_WG

Kod	Efekty uczenia się programu studiów	Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6, 7 lub 8 PRK	Odniesienie do efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich
TZZ_2A_W13	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu pozatechniczne uwarunkowania działalności inżynierskiej oraz wpływ przemysłu spożywczego na funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich.	P7S_WG P7S_WK	P7S_WG P7S_WK
TZZ_2A_W14	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu ekonomiczne, prawne i społeczne aspekty związane z przemysłem spożywczym, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	P7S_WK	P7S_WG P7S_WK
TZZ_2A_W15	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości oraz podstaw rachunkowości.	P7S_WK	P7S_WG P7S_WK
Umiejętności			
TZZ_2A_U01	Potrafi, w oparciu o krytyczną analizę literatury, rozwiązywać złożone nietypowe problemy technologiczne.	P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U02	Potrafi pracować z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach, potrafi opracować i zrealizować harmonogram prac zapewniający dotrzymanie terminów.	P7S_UO P7S_UU P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U03	Potrafi opracować dokumentację dotyczącą realizacji zadania inżynierskiego, prowadzić debatę w języku polskim i obcym.	P7S_UK P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U04	Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ w stopniu wystarczającym do porozumiewania się, a także do czytania ze zrozumieniem publikacji naukowych, dokumentacji technologicznej, instrukcji obsługi urządzeń (maszyn) oraz podobnych dokumentów.	P7S_UK P7S_UW	P7S_UW

Kod	Efekty uczenia się programu studiów	Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6, 7 lub 8 PRK	Odniesienie do efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich
TZZ_2A_U05	Potrafi samodzielnie rozwijać dorobek zawodowy, stale podnosić kompetencje i ukierunkowywać innych w tym zakresie.	P7S_UU	
TZZ_2A_U06	Potrafi określić wpływ procesów mikrobiologicznych na poprawność przetwarzania surowca, potrafi zbadać związek pomiędzy warunkami produkcji a zagrożeniami mikrobiologicznymi.	P7S_UK P7S_UO P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U07	Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do samodzielnej oceny jakości artykułów spożywczych. Potrafi opracować i przeprowadzić samodzielnie systemy GMP, GHP, HACCP.	P7S_UO P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U08	Potrafi samodzielnie lub w zespole zorganizować i prowadzić zaawansowane badania w zakresie zagrożeń jakości żywności i jej bezpieczeństwa.	P7S_UO P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U09	Potrafi opracować samodzielnie kompleks badań związanych z oceną cech jakościowych towaru żywnościowego.	P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U10	Potrafi ocenić sposób i stan odżywiania osób zdrowych lub chorych. Potrafi samodzielnie zaplanować jadłospisy lub diety dla różnych grup ludności w układzie indywidualnego i zbiorowego żywienia.	P7S_UU P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U11	Potrafi zaplanować, ocenić i przeprowadzić korektę wartości odżywczej całodiennej racji pokarmowej dla ludzi w różnym stanie fizjologicznym.	P7S_UK P7S_UU	P7S_UW
TZZ_2A_U12	Potrafi formułować i rozwiązywać problemy związane z funkcjonowaniem podstawowych układów organizmu. Potrafi ocenić zasadność systemów i mód żywieniowych w kontekście potrzeb organizmu.	P7S_UK P7S_UW	P7S_UW

Kod	Efekty uczenia się programu studiów	Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6, 7 lub 8 PRK	Odniesienie do efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich
TZZ_2A_U13	Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do opracowania procedury produkcji i dokumentacji technologicznej produktów roślinnych i zwierzęcych.	P7S_UK P7S_UO P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U14	Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do zaplanowania procesu produkcyjnego, kierowania nim i oszacowania kosztów.	P7S_UO P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U15	Potrafi w praktyce wykorzystać posiadaną wiedzę do opracowywania metod uszlachetniania produktów spożywczych.	P7S_UO P7S_UW	P7S_UW
TZZ_2A_U16	Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę aby logicznie powiązać czynniki biologiczne z przetwarzaniem i jakością uzyskanych produktów spożywczych uwzględniając aspekty systemowe i pozatechniczne.	P7S_UK P7S_UW	P7S_UW
Kompetencje społeczne			
TZZ_2A_K01	Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.	P7S_KK P7S_KO	
TZZ_2A_K02	Jest gotów do formułowania i przekazywania społeczeństwu – m.in. poprzez środki masowego przekazu – informacji i opinii dotyczących szeroko rozumianej problematyki żywieniowej i innych aspektów działalności z zakresu technologii żywności.	P7S_KK P7S_KO P7S_KR	
TZZ_2A_K03	Jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów.	P7S_KK	
TZZ_2A_K04	Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, ciągłego dokształcania się i rozwijania dorobku zawodowego.	P7S_KO P7S_KR	