

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść
NZ_P6S_WG01	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki i fizyki dostosowane do kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności.
NZ_P6S_WG02	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych, a także metody/techniki analizy żywności i sposoby walidacji.
NZ_P6S_WG03	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu czynniki pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego wpływające na przetwarzanie i przechowywanie produktów spożywczych oraz ich znaczenie w kształtowaniu jakości i bezpieczeństwa żywności.
NZ_P6S_WG04	Absolwent zna i rozumie zasady grafiki inżynierskiej oraz w stopniu zaawansowanym operacje jednostkowe i aparaturę stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności, w zakresie niezbędnym do rozwiązywania zadań inżynierskich.
NZ_P6S_WG05	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zasady ich akredytacji i certyfikacji oraz nadawania znaków towarowych.
NZ_P6S_WG06	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu statystyki i informatyki wykorzystywane w szacowaniu ryzyka oraz kontroli i weryfikacji systemów zarządzania jakością, a także opracowywania wyników badań.
NZ_P6S_WG07	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu normy i zasady racjonalnego żywienia człowieka i zdrowego trybu życia.
NZ_P6S_WK08	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności.
NZ_P6S_WK09	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu ekonomii, zasad rachunkowości, dokumentowania i analizowania procesów gospodarczych, a także zarządzania i marketingu w przemyśle żywnościowym.
NZ_P6S_WK10	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego.
NZ_P6S_WK11	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne.

Umiejętności

Kod	Treść
NZ_P6S_UW01	Absolwent potrafi poszukiwać, wykorzystywać i analizować dane z zakresu ekonomii, organizacji i zarządzania jakością produkcji w obszarze gospodarki żywnościowej.
NZ_P6S_UW02	Absolwent potrafi wskazywać i stosować odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności.
NZ_P6S_UW03	Absolwent potrafi dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową.
NZ_P6S_UW04	Absolwent potrafi projektować procesy, analizować zagrożenia, szacować poziom ryzyka i wskazywać krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych oraz powiązać je w projekcyjne działania systemowe.
NZ_P6S_UW05	Absolwent potrafi posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami (prawnymi, zawodowymi) w zarządzaniu jakością i analizie żywności oraz określać tryb postępowania w procesie certyfikacji.

Kod	Treść
NZ_P6S_UW06	Absolwent potrafi dobierać odpowiednie narzędzia statystyczne do rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem jakością żywności i wykorzystać je do interpretacji i opracowania wyników analiz.
NZ_P6S_UK07	Absolwent potrafi przygotowywać prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności, prezentować i uzasadniać swoje stanowisko.
NZ_P6S_UK08	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym w zakresie wymagań określonych dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
NZ_P6S_UO09	Absolwent potrafi planować i organizować prace własną oraz zespołową i współdziałać w grupie.
NZ_P6S_UU10	Absolwent potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju i doskonalić swoje kompetencje zawodowe przez całe życie.

Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NZ_P6S_KK01	Absolwent jest gotów do wykorzystania posiadanej wiedzy do krytycznej analizy danych i zasięgnięcia w tym celu opinii ekspertów w rozwiązywaniu różnych problemów zawodowych.
NZ_P6S_KO02	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności, dbałości o środowisko naturalne oraz bezpieczeństwo i zdrowie człowieka.
NZ_P6S_KO03	Absolwent jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego i wypełniania zobowiązań społecznych.
NZ_P6S_KR04	Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych.