

## Efekty uczenia się

### Wiedza

Kod	Treść
NT_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zagadnienia z zakresu produkcji i technologii żywności, umożliwiające zapewnienie doradztwa naukowego i technicznego producentom i konsumentom.
NT_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym osiągnięcia w biotechnologii rolno-spożywczej i wskazuje ich praktyczne zastosowania.
NT_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie główne wskaźniki pogorszenia jakości żywności i wykorzystuje je w celu dostosowania technologii pakowania i utrwalania do strategii marketingowych produktów rolno-spożywczych.
NT_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym postęp naukowy w produkcji i przygotowaniu żywności, pozwalający na poprawę jej jakości i funkcjonalności.
NT_P7S_WG05	Absolwent rozumie i wdraża postęp naukowy w produkcji żywności oraz wykorzystuje go w projektach badawczo-rozwojowych z zakresu przemysłu spożywczego.
NT_P7S_WK06	Absolwent zna i rozumie narzędzia do wyszukiwania informacji naukowej i prawnej w technologii rolno-spożywczej.
NT_P7S_WK07	Absolwent rozumie informacje na temat ogłaszanych konkursów badawczo-rozwojowych, prawodawstwa w zakresie własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw związanych z technologiami rolno-spożywczymi.

### Umiejętności

Kod	Treść
NT_P7S_UW01	Absolwent potrafi korzystać z narzędzi do wyszukiwania istotnych i wiarygodnych informacji w celu rozwiązywania problemów, opracowywania strategii i doradztwa dla przemysłu rolno-spożywczego.
NT_P7S_UW02	Absolwent potrafi tworzyć raporty i opracowywać procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
NT_P7S_UW03	Absolwent potrafi opracować innowacyjne strategie w zakresie kontroli surowców, wpływające na poprawę jakości wyrobów gotowych.
NT_P7S_UW04	Absolwent potrafi opracować i wykorzystać procedury dodawania do żywności składników o właściwościach funkcjonalnych i odżywczych oraz oceniać ich potencjał rynkowy pod kątem akceptacji konsumentów
NT_P7S_UW05	Absolwent potrafi rozwijać i wykorzystywać narzędzia do oceny produktów ubocznych w przemyśle rolno-spożywczym.
NT_P7S_UO06	Absolwent potrafi zaplanować i opracować projekty badawcze związane z jakością i bezpieczeństwem żywności w technologii rolno-spożywczej.
NT_P7S_UK07	Absolwent potrafi porozumiewać się ze specjalistami z branży związanej z produkcją żywności oraz posługiwać się w stopniu zaawansowanym specjalistyczną terminologią w języku obcym na poziomie B2 + Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia
NT_P7S_UK08	Absolwent potrafi zaplanować proces ciągłego doskonalenia i uczenia się przez całe życie w dziedzinie rolno-spożywczej.

## Kompetencje społeczne

Kod	Treść
<b>NT_P7S_KK01</b>	Absolwent jest gotów do krytycznej i samokrytycznej oceny oraz analizy postępu naukowego w zakresie technologii i jakości produktów rolno-spożywczych.
<b>NT_P7S_KO02</b>	Absolwent jest gotów do wykorzystywania zdobytej wiedzy i formułowania opinii, obejmujących refleksję nad społeczną i etyczną odpowiedzialnością w dziedzinie przemysłu rolno-spożywczego.
<b>NT_P7S_KOR3</b>	Absolwent jest gotów do wykorzystywania potencjału innowacyjności i kreatywności w dziedzinie rolno-spożywczej dla podnoszenia jakości życia społeczeństwa.