

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść
NT_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu budowę i działanie biologicznie aktywnych składników żywności i nutraceutyków oraz wpływ procesów technologicznych na ich właściwości.
NT_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu innowacje i trendy rozwojowe w technologiach przetwarzania żywności, wpływające na jakość produktu finalnego, aspekty ekonomiczne oraz środowiskowe.
NT_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu technologii żywności oraz żywienia człowieka, a także kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych.
NT_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady planowania i optymalizacji eksperymentów z wykorzystaniem zaawansowanych technik, w tym metod statystycznych i technologii informatycznych oraz opracowywania wyników badań naukowych.
NT_P7S_WG05	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu nowoczesne metody fizykochemicznej, mikrobiologicznej i sensorycznej oceny jakości żywności.
NT_P7S_WK06	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem technologa żywności oraz systemy zarządzania jednostkami organizacyjnymi.
NT_P7S_WK07	Absolwent zna i rozumie zasady korzystania z własności przemysłowej, a także z zasobów informacji naukowej z poszanowaniem prawa autorskiego.
NT_P7S_WK08	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne.

Umiejętności

Kod	Treść
NT_P7S_UW01	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego.
NT_P7S_UW02	Absolwent potrafi stosować nowoczesne ilościowe i jakościowe metody analizy żywności, interpretować zmiany zachodzące w surowcach i produktach żywnościowych w aspekcie kształtowania ich jakości.
NT_P7S_UW03	Absolwent potrafi krytycznie oceniać stosowane rozwiązania techniczne i technologiczne w przetwarzaniu i utrwalaniu żywności, opracowywać nowe technologie, dobierać i modyfikować typowe działania zmierzające do podniesienia jakości i bezpieczeństwa żywności.
NT_P7S_UW04	Absolwent potrafi planować i prowadzić prace doświadczalne z wykorzystaniem narzędzi matematycznych, informatycznych, fizycznych i biologicznych oraz opracowywać otrzymane wyniki, a także samodzielnie przygotować projekty i prace naukowe z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka.
NT_P7S_UK05	Absolwent potrafi komunikować się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej oraz inicjować dyskusję na tematy związane ze studiowanym kierunkiem.
NT_P7S_UK06	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii.
NT_P7S_UO07	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie, kierować zespołem ludzkim i jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania.

Kod	Treść
NT_P7S_UU08	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową lub naukową i motywować innych do samokształcenia.

Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NT_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz zasięgania opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych.
NT_P7S_KO02	Absolwent jest gotów do inicjowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych w zakresie odpowiedzialnej produkcji żywności i działania w sposób przedsiębiorczy.
NT_P7S_KO03	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska.
NT_P7S_KR04	Absolwent jest gotów do kształtowania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz respektowania tych zasad, a także kreowania trendów w zawodzie technologa żywności.