

Kierunkowe efekty kształcenia**Kierunek: zarządzanie jakością i analiza żywności****Poziom kształcenia: studia drugiego stopnia****Forma kształcenia: stacjonarne****Profil kształcenia: ogólnoakademicki****Obszar kształcenia: w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych****Dziedziny i dyscypliny naukowe do których odnoszą się efekty kształcenia: dziedzina - nauki rolnicze, dyscyplina naukowa - technologia żywności i żywienia****Uzyskane kwalifikacje: magister inżynier**

Opis efektów kształcenia uwzględnia: uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, charakterystyki drugiego stopnia, w tym wybrane efekty kształcenia właściwe dla obszaru w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz pełny zakres efektów kształcenia prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia) dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Symbol	Po ukończeniu studiów drugiego stopnia na kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności absolwent:
Wiedza- absolwent zna i rozumie	
NZ_2A_W01	w stopniu pogłębionym zagadnienia z zakresu biologii, mikrobiologii, chemii i matematyki dostosowane do kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności
NZ_2A_W02	w stopniu pogłębionym zagadnienia prawne i społeczne w aspekcie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
NZ_2A_W03	w stopniu pogłębionym nowoczesne techniki i technologie stosowane w produkcji i analizie żywności w aspekcie oceny jakości i bezpieczeństwa produktów
NZ_2A_W04	w stopniu pogłębionym metody wykrywania zanieczyszczeń i zafałszowań żywności oraz identyfikuje zagrożenia w łańcuchu żywnościowym
NZ_2A_W05	zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych i systemów zarządzania jakością
NZ_2A_W06	w stopniu pogłębionym zasady systemów zarządzania jakością
NZ_2A_W07	w stopniu pogłębionym zakresy oceny jakości surowców i produktów żywnościowych różnego pochodzenia
NZ_2A_W08	zasady tworzenia i rozwoju wybranych form przedsiębiorczości
NZ_2A_W09	zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowywania wyników badań naukowych

NZ_2A_W10	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej.
Umiejętności – absolwent potrafi	
NZ_2A_U01	precyzyjnie porozumiewać się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej
NZ_2A_U02	poszukiwać, analizować i w sposób twórczy i krytyczny wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego
NZ_2A_U03	Analizować i interpretować zależności pomiędzy zjawiskami środowiskowymi i zmianami zachodzącymi w surowcach i produktach żywnościowych kształtującymi jakość wyrobu
NZ_2A_U04	interpretować zjawiska w sektorze agrożywnościowym dotyczące zarządzania jakością, wytwarzania i bezpieczeństwa żywności
NZ_2A_U05	analizować i oceniać nowe kierunki rozwoju technologii w przemyśle spożywczym w kontekście zapewnienia bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością
NZ_2A_U06	dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki laboratoryjne w ocenie jakości żywności, oznaczaniu zanieczyszczeń i zafałszowań
NZ_2A_U07	oceniać zgodność produktu spożywczego z przepisami prawnymi i specyfikacjami
NZ_2A_U08	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w zarządzaniu jakością, analizie żywności i analizie kosztów przedsiębiorstwa
NZ_2A_U09	samodzielnie planować i organizować prace własną oraz zespołową
NZ_2A_U10	komunikować się, dyskutować na tematy związane z zarządzaniem jakością, bezpieczeństwem i analizą żywności
NZ_2A_U11	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ w zakresie specjalistycznej terminologii
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do	
NZ_2A_K01	krytycznej oceny odbieranych treści i aktualizowania wiedzy oraz samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu
NZ_2A_K02	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i etycznej za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska
NZ_2A_K03	współdziałania i pracy w grupie przyjmując w niej różne role i jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania.
NZ_2A_K04	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych i zleconych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych

NZ_2A_K06	działania w sposób przedsiębiorczy
NZ_2A_K07	wykazania aktywnej, odpowiedzialnej i etycznej postawy w rozwiązywaniu, identyfikowaniu i rozstrzyganiu problemów w zakresie kształtowania jakości żywności

Oznaczenia:

NZ – nazwa kierunku,

2- studia drugiego stopnia,

A - profil ogólnoakademicki,

W – kategoria wiedzy,

U – kategoria umiejętności,

K – kategoria kompetencji społecznych.