

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść
NZ_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym nowoczesne techniki i technologie stosowane w produkcji i analizie żywności oraz metody wykrywania zanieczyszczeń i zafałszowań w aspekcie oceny jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych.
NZ_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady funkcjonowania i metody weryfikacji systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wraz z identyfikacją zagrożeń w łańcuchu żywnościowym.
NZ_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady planowania i optymalizacji eksperymentów i opracowywania wyników badań naukowych z zastosowaniem zaawansowanych metod statystycznych i narzędzi informatycznych.
NZ_P7S_WK04	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zagadnienia prawne, ekonomiczne i społeczne oraz zasady tworzenia i rozwoju wybranych form przedsiębiorczości.
NZ_P7S_WK05	Absolwent zna i rozumie zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz korzystania z zasobów informacji patentowej.
NZ_P7S_WK06	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacji społecznych.

Umiejętności

Kod	Treść
NZ_P7S_UW01	Absolwent potrafi dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody, techniki laboratoryjne oraz aparaturę badawczo-pomiarową w ocenie jakości żywności, oznaczaniu zanieczyszczeń i zafałszowań oraz ocenić zgodność produktu spożywczego z przepisami prawnymi i specyfikacjami.
NZ_P7S_UW02	Absolwent potrafi interpretować zjawiska środowiskowe dotyczące produkcji, zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności.
NZ_P7S_UW03	Absolwent potrafi analizować i oceniać nowe kierunki rozwoju technologii w przemyśle spożywczym oraz zaprojektować i przygotować dokumentację systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
NZ_P7S_UW04	Absolwent potrafi stosować narzędzia informatyczne i metody statystyczne w planowaniu eksperymentów, opracowywaniu wyników badań, a także analizie kosztów przedsiębiorstwa.
NZ_P7S_UW05	Absolwent potrafi 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_P7S_UK06	Absolwent potrafi komunikować się i dyskutować na tematy związane z zarządzaniem jakością, bezpieczeństwem i analizą żywności z różnymi kręgami odbiorców.
NZ_P7S_UK07	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii.
NZ_P7S_UO08	Absolwent potrafi samodzielnie planować i organizować pracę własną oraz zespołową.
NZ_P7S_UU09	Absolwent potrafi planować i realizować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, doskonalić swoje kompetencje i ukierunkowywać innych w tym zakresie.

Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NZ_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny informacji pochodzących z różnych źródeł i zasięgnięcia opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych.
NZ_P7S_KO02	Absolwent jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego i wypełniania zobowiązań społecznych w zakresie kształtowania jakości żywności.
NZ_P7S_KO03	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za rzetelność prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska.
NZ_P7S_KR04	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz ich przestrzegania.