

Opis efektów kształcenia na kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności
z odniesieniem do efektów kształcenia dla obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz efektów kształcenia prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich

profil ogólnoakademicki
studia I stopnia

Efekty kształcenia dla kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	Odniesienie do efektów kształcenia prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich
WIEDZA			
NZ1_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki i fizyki dostosowaną do kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności	R1A_W01 R1A_W04	
NZ1_W02	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną dostosowaną do kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności	R1A_W02	
NZ1_W03	Ma podstawową wiedzę z zakresu statystyki i informatyki na poziomie pozwalającym na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych	R1A_W05	InzA_W02 InzA_W04
NZ1_W04	Zna zasady grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym do rozwiązywania prostych zadań inżynierskich		InzA_W02
NZ1_W05	Ma podstawową wiedzę o strukturach instytucji prawnych i ekonomicznych funkcjonujących w sektorze żywnościowym i zależnościach pomiędzy nimi	R1A_W02 R1A_W08 R1A_W09	InzA_W03
NZ1_W06	Ma wiedzę o znaczeniu środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców dla przemysłu spożywczego oraz o jego zagrożeniach i ochronie	R1A_W03 R1A_W04 R1A_W06 R1A_W07	
NZ1_W07	Charakteryzuje właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych	R1A_W03	
NZ1_W08	Zna podstawowe operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania żywności	R1A_W05	InzA_W02

Efekty kształcenia dla kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	Odniesienie do efektów kształcenia prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich
NZ1_W09	Zna zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji żywności	R1A_W05	InzA_W01
NZ1_W10	Ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, utrwalania, pakowania i przechowywania produktów żywnościowych	R1A_W03 R1A_W05	InzA_W05
NZ1_W11	Wskazuje zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych	R1A_W04 R1A_W06	
NZ1_W12	Zna podstawowe techniki analizy żywności (fizycznej, chemicznej, toksykologicznej, mikrobiologicznej, sensorycznej) i warunki ich stosowania	R1A_W05	InzA_W02
NZ1_W13	Ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	R1A_W02 R1A_W09	InzA_W04
NZ1_W14	Zna normy i zasady racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia różnych grup ludności	R1A_W02 R1A_W04	
NZ1_W15	Wykazuje znajomość zasad rachunkowości oraz dokumentowania i analizowania procesów gospodarczych	R1A_W02 R1A_W05	InzA_W02 InzA_W03
NZ1_W16	Zna zasady organizacji, zarządzania i marketingu w przemyśle żywnościowym	R1A_W02 R1A_W09	InzA_W03 InzA_W04
NZ1_W17	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	R1A_W08	
UMIEJĘTNOŚCI			
NZ1_U01	Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej	R1A_U01 R1A_U05	InzA_U03 InzA_U04
NZ1_U02	Posługuje się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami (prawnymi, zawodowymi) w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności	R1A_U05 R1A_U06	InzA_U07

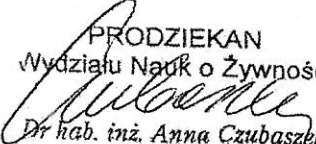
Efekty kształcenia dla kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	Odniesienie do efektów kształcenia prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich
NZ1_U03	Wskazuje odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności	R1A_U02 R1A_U05 R1A_U06 R1A_U07	InzA_U03 InzA_U05 InzA_U06 InzA_U07
NZ1_U04	Dobiera i wykorzystuje odpowiednie metody i techniki analizy żywności	R1A_U01 R1A_U06	InzA_U01 InzA_U02 InzA_U07
NZ1_U05	Posługuje się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną przy produkcji i analizie żywności	R1A_U05	InzA_U07
NZ1_U06	Potrafi przeprowadzić fizyczną, chemiczną mikrobiologiczną i sensoryczną analizę surowców i produktów spożywczych	R1A_U06	InzA_U07 InzA_U08
NZ1_U07	Potrafi opracowywać i interpretować wyniki analiz laboratoryjnych	R1A_U01 R1A_U05	InzA_U06
NZ1_U08	Analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym	R1A_U01 R1A_U05 R1A_U06	
NZ1_U09	Wykonuje proste zadania inżynierskie pod opieką specjalisty	R1A_U04 R1A_U07	InzA_U01 InzA_U02 InzA_U06
NZ1_U10	Potrafi zaprojektować system lub proces mający zastosowanie w działaniach projakościowych w gospodarce żywnościowej	R1A_U05 R1A_U06	InzA_U08
NZ1_U11	Wykorzystuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych	R1A_U03	InzA_U07
NZ1_U12	Posiada umiejętność poszukiwania, zrozumienia, analizy danych z zakresu ekonomii, organizacji i zarządzania produkcją	R1A_U01	
NZ1_U13	Posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych dotyczących zagadnień szczegółowych z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności	R1A_U08	InzA_U03

Efekty kształcenia dla kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	Odniesienie do efektów kształcenia prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich
NZ1_U14	Posiada umiejętność wystąpień ustnych dotyczących zagadnień z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności	R1A_U09	
NZ1_U15	Ma umiejętności językowe zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	R1A_U10	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
NZ1_K01	Jest świadomy możliwości wykorzystania nauk podstawowych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności		InzA_K01
NZ1_K02	Ma świadomość potrzeby uczenia się przez całe życie i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	R1A_K01 R1A_K07	
NZ1_K03	Ma świadomość postępu w naukach o żywności (m.in. w ocenie ryzyka i występujących zagrożeń)	R1A_K04 R1A_K05 R1A_K06	
NZ1_K04	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość żywności	R1A_K04 R1A_K05	Inz1A_K01
NZ1_K05	Wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności	R1A_K03 R1A_K04	
NZ1_K06	Ma świadomość postępu i zmian następujących w metodach i technikach oceny jakości surowców oraz produktów roślinnych i zwierzęcych	R1A_K04 R1A_K07	
NZ1_K07	Ma świadomość wpływu przemysłu żywnościowego na środowisko naturalne i zdrowie człowieka	R1A_K04 R1A_K05 R1A_K06	Inz1A_K01
NZ1_K08	Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo w miejscu pracy	R1A_K05	Inz1A_K01
NZ1_K09	Pracuje indywidualnie i zespołowo, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	R1A_K02	
NZ1_K10	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	R1A_K08	Inz1A_K02

Efekty kształcenia dla kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	Odniesienie do efektów kształcenia prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich
NZ1_K11	Jest kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy	R1A_K01 R1A_K08	

R – obszar kształcenia w naukach rolniczych, leśnych i weterynaryjnych,
 Inz – kompetencje inżynierskie
 A – profil ogólnoakademicki,

W – wiedza
 U – umiejętności
 K - kompetencje społeczne (postawy)

PRODZIEKAN
 Wydziału Nauk o Żywności

 Dr hab. inż. Anna Czubaszka