

## Efekty uczenia się

### Wiedza

Kod	Treść
NT_P6S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia z chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki, fizyki oraz statystyki i informatyki na poziomie pozwalającym na opisywanie i interpretowanie zjawisk z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka.
NT_P6S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagadnienia z zakresu właściwości surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, w tym wzajemnych oddziaływań środowiska na jakość surowców i przemysłu spożywczego na środowisko.
NT_P6S_WG03	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady grafiki inżynierskiej oraz zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji żywności, a także zasady organizacji procesu produkcyjnego w zakresie niezbędnym do rozwiązywania zadań inżynierskich.
NT_P6S_WG04	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym techniki, metody i narzędzia, operacje jednostkowe oraz technologie stosowane w procesach utrwalania i przetwarzania żywności, a także ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności.
NT_P6S_WG05	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym procesy biotechnologiczne z wykorzystaniem drobnoustrojów i enzymów stosowanych w technologii żywności i zagospodarowaniu produktów ubocznych oraz odpadowych przemysłu rolno-spożywczego.
NT_P6S_WG06	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym przemiany fizyko-chemiczne, biochemiczne i mikrobiologiczne składników żywności i nutraceutyków zachodzące podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych.
NT_P6S_WG07	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym techniki analizy żywności (fizykochemicznej, mikrobiologicznej, toksykologicznej, sensorycznej) oraz zasady standaryzacji żywności.
NT_P6S_WG08	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym normy i zasady racjonalnego żywienia różnych grup ludności. Zna i tłumaczy skutki niewłaściwego odżywiania.
NT_P6S_WK09	Absolwent zna i rozumie zasady dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
NT_P6S_WK10	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady rachunkowości i dokumentowania procesów gospodarczych oraz zagadnienia i zasady z zakresu ekonomii, organizacji, zarządzania i marketingu.
NT_P6S_WK11	Absolwent zna i rozumie zagadnienia prawne i ekonomiczne w zakresie funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego, zasady ochrony własności intelektualnej oraz podstawy ergonomii i BHP.
NT_P6S_WK12	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji i relacje społeczne.

### Umiejętności

Kod	Treść
NT_P6S_UW01	Absolwent potrafi dobrać i zastosować odpowiednie metody, techniki, technologie i materiały do produkcji i utrwalania żywności, zinterpretować zjawiska fizykochemiczne i biologiczne zachodzące podczas przetwarzania, a także przechowywania surowców i produktów żywnościowych.
NT_P6S_UW02	Absolwent potrafi zastosować odpowiednie techniki fizyczne, chemiczne, biologiczne i sensoryczne posługując się sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w analizie żywności oraz opracować i zinterpretować uzyskane wyniki.
NT_P6S_UW03	Absolwent potrafi przeprowadzić analizę zagrożeń i wskazać krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym, a także opracować dokumentację systemu zarządzania jakością i dokumentację dobrych praktyk (GMP/GHP) oraz HACCP.

Kod	Treść
NT_P6S_UW04	Absolwent potrafi posługiwać się wybranymi normami, standardami i aktami prawa żywnościowego.
NT_P6S_UW05	Absolwent potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych oraz weryfikować błędy w odżywianiu.
NT_P6S_UW06	Absolwent potrafi dobierać maszyny, urządzenia i operacje jednostkowe w projektowaniu linii technologicznych, opracować dokumentację projektową, w tym także wodno-ściekową jednostki produkcyjnej.
NT_P6S_UW07	Absolwent potrafi wykorzystać analizę matematyczną i zastosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych.
NT_P6S_UK08	Absolwent potrafi analizować i interpretować zjawiska ekonomiczne i społeczne dotyczące przedsiębiorstw, rynków żywnościowych, definiować problemy marketingowe przedsiębiorstw w skali globalnej, krajowej i regionalnej.
NT_P6S_UK09	Absolwent potrafi przygotować sprawozdania, raporty i inne opracowania dotyczące zagadnień z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, zaprezentować je i uzasadnić swoje stanowisko, komunikować się stosując specjalistyczną terminologię.
NT_P6S_UK10	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
NT_P6S_UO11	Absolwent potrafi pracować indywidualnie i zespołowo.
NT_P6S_UU12	Absolwent potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju i realizować doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.

## Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NT_P6S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności, ma świadomość postępu i zmian następujących w technologii żywności i żywieniu człowieka.
NT_P6S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystywania wiedzy w rozwiązywaniu różnych problemów występujących w technologii żywności i żywieniu człowieka.
NT_P6S_KO03	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, w tym również odpowiedzialnego pełnienia roli zawodowej technologa żywności.
NT_P6S_KR04	Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych oraz ponoszenia odpowiedzialności za produkcję żywności i ochronę środowiska.