

Kierunkowe efekty kształcenia

Kierunek: bezpieczeństwo żywności

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Uzyskane kwalifikacje: inżynier

Symbol	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
WIEDZA		
BZ_W01	Ma wiedzę ogólną z zakresu biologii mikroorganizmów, roślin i zwierząt	R1A_W01
BZ_W02	Zna podstawowe zależności zachodzące między mikroorganizmami, roślinami i zwierzętami	R1A_W01
BZ_W03	Ma podstawową wiedzę z zakresu matematyki, statystyki, fizyki	R1A_W01
BZ_W04	Wykazuje znajomość podstaw chemii organicznej, nieorganicznej oraz biochemii	R1A_W01
BZ_W05	Ma podstawową wiedzę z ekonomii, prawa ze szczególnym uwzględnieniem prawa żywnościowego oraz wiedzę społeczną	R1A_W02; InzA_W03; InzA_W04
BZ_W06	Ma wiedzę z zakresu produkcji roślinnej i zwierzęcej	R1A_W03; InzA_W02
BZ_W07	Ma wiedzę o surowcach oraz produktach pochodzenia zwierzęcego i roślinnego	R1A_W03
BZ_W08	Ma ogólną wiedzę z zakresu agrotechniki i wpływu człowieka na środowisko rolnicze	R1A_W03
BZ_W09	Ma wiedzę z zakresu budowy molekularnej organizmów	R1AW04
BZ_W10	Ma wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii roślin, zwierząt i człowieka	R1AW04
BZ_W11	Wykazuje znajomość zasad żywienia człowieka	R1AW04

BZ_W12	Ma ogólną wiedzę biotechnologiczną	R1A_W05; InzA_W02
BZ_W13	Ma wiedzę o pracach uprawowych roślin i metodach chowu zwierząt	R1A_W05
BZ_W14	Wykazuje znajomość technologii produkcji i przetwarzania surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego	R1A_W05; InzA_W01; InzA_W05
BZ_W15	Zna technologiczne procesy wytwarzania żywności	R1A_W05; InzA_W01; InzA_W02; InzA_W05
BZ_W16	Zna podstawy ochrony środowiska oraz ekologii	R1A_W06
BZ_W17	Ma wiedzę z zakresu bezpieczeństwa procesów wytwarzania żywności na wszystkich etapach	R1A_W06
BZ_W18	Ma podstawową wiedzę na temat stanu i czynników determinujących funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich pod kątem produkcji żywności na wszystkich poziomach	R1A_W07
BZ_W19	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej	R1A_W08; InzA_W04
BZ_W20	Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości związanej z wytwarzaniem żywności na wszystkich poziomach	R1A_W09; InzA_W04
BZ_W21	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu nauk rolniczych, zootechnicznych oraz nauk o żywności	R1A_W09
UMIEJĘTNOŚCI		
BZ_U01	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z dokumentacji hodowlanej, agrotechnicznej, technologicznej	R1A_U01
BZ_U02	Wykazuje umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej	R1A_U02
BZ_U03	Stosuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji z zakresu produkcji roślinnej, zootechnicznej i technologii żywności	R1A_U03; InzA_U01
BZ_U04	Wykonuje pod kierunkiem opiekuna proste zadanie badawcze lub projektowe dotyczące szeroko rozumianego rolnictwa i	R1A_U04; InzA_U01; InzA_U04;

	prawidłowo interpretuje rezultaty i wyciąga wnioski	InzA_U08
BZ_U05	Analizuje procesy fizyko-chemiczne i biologiczne zachodzące podczas wytwarzania surowców i żywności	R1A_U05; InzA_U02
BZ_U06	Analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne na poszczególnych etapach wytwarzania żywności	R1A_U05; InzA_U02; InzA_U03; InzA_U05
BZ_U07	Posiada umiejętność opracowywania założeń produkcyjnych pod kątem jakości i bezpieczeństwa pozyskiwanych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	R1A_U05; InzA_U07; InzA_U08
BZ_U08	Posiada zdolność wykorzystania metod bilansowania nawożenia oraz dawkowania środków ochrony roślin	R1A_U06; InzA_U07
BZ_U09	Potrafi tworzyć i optymalizować dawki pokarmowe dla zwierząt gospodarskich dla pozyskiwania wartościowych surowców	R1A_U06; InzA_U07
BZ_U10	Potrafi opracować projekty z zakresu dietetyki	R1A_U06
BZ_U11	Wykorzystuje metody analizy i oceny jakości surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz pasz	R1A_U06; InzA_U06; InzA_U07
BZ_U12	Potrafi obliczać wartość pokarmową produktów spożywczych	R1A_U06
BZ_U13	Analizuje i interpretuje wyniki analizy żywności	R1A_U06; InzA_U07
BZ_U14	Wykazuje zdolność oceny stanu środowiska rolniczego oraz stanu zdrowia zwierząt pod kątem bezpieczeństwa żywności	R1A_U06; InzA_U02; InzA_U03
BZ_U15	Wykazuje się znajomością punktów krytycznych w technologii wytwarzania żywności oraz umiejętnością eliminacji problemów i zagrożeń w nich zaistniałych	R1A_U07; InzA_U03; InzA_U05; InzA_U06
BZ_U16	Potrafi ingerować w procesy wytwarzania żywności na każdym etapie dobierając adekwatne metody	R1A_U07; InzA_U02; InzA_U03; InzA_U05; InzA_U06; InzA_U07
BZ_U17	Posiada umiejętność tworzenia typowych prac pisemnych w języku polskim oraz języku obcym, uznawanym za podstawowy dla studiowanej dyscypliny, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć	R1A_U08

	teoretycznych, a także różnych źródeł	
BZ_U18	Posiada umiejętność wystąpień, w języku polskim oraz języku uznawanym za podstawowy dla studiowanej dyscypliny, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł	R1A_U09
BZ_U19	Ma umiejętności językowe w zakresie studiowanej dyscypliny, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	R1A_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
BZ_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	R1A_K01
BZ_K02	Ma świadomość konieczności rozwijania umiejętności zawodowych i uzupełniania wiedzy zawodowej o aktualne informacje z zakresu bezpieczeństwa żywności	R1A_K01
BZ_K03	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role, zwłaszcza przy rozwiązywaniu procesów technologicznych	R1A_K02
BZ_K04	Potrafi ponosić odpowiedzialność za bezpieczeństwo środowiska otaczającego miejsca produkcji roślinnej i zwierzęcej pod kątem wytwarzania bezpiecznej żywności	R1A_K03
BZ_K05	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z oceną bezpieczeństwa żywności	R1A_K04
BZ_K06	Ma świadomość odpowiedzialności za skutki nieprawidłowo prowadzonej technologii wytwarzania żywności	R1A_K04
BZ_K07	Posiada świadomość znaczenia społecznej zawodowej i etycznej odpowiedzialności za kształtowanie i stan środowiska naturalnego, dobrostan zwierząt oraz produkcję bezpiecznej żywności o wysokiej jakości	R1A_K05
BZ_K08	Szczególnie dobrze rozumie bezpieczeństwo nie tylko produktów roślinnych i zwierzęcych przeznaczonych do bezpośredniego wykorzystania, ale także przechowywania produktów przeznaczonych do przetwórstwa.	R1A_K05; InzA_K01
BZ_K09	Potrafi w sposób przemyślany i świadomie podjąć działania zabezpieczające kolejne etapy produkcji żywności w zgodzie z jej bezpieczeństwem i ochroną środowiska	R1A_K05; InzA_K01
BZ_K10	Ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie szeroko rozumianego rolnictwa, środowiska rolniczego i bezpieczeństwa żywności	R1A_K06; InzA_K01

BZ_K11	Zna wagę i skutki błędów w procesie wytwarzania żywności	R1A_K06
BZ_K12	Ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie procesów technologicznych, obowiązujących norm prawnych i możliwych zagrożeń w zakresie wytwarzania żywności	R1A_K07
BZ_K13	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	R1A_K08; InzA_K02

Suma 53 efektów (21 wiedza; 19 umiejętności; 13 kompetencje społeczne)