

Opis efektów uczenia się dla kierunku studiów

Nazwa kierunku studiów: Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności

Poziom: studia drugiego stopnia

Profil: ogólnouczelniany

Dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty uczenia się:

- technologia żywności i żywienia jako dyscyplina wiodąca: 50,5%
- zootechnika i rybactwo: 35,4%
- rolnictwo i ogrodnictwo: 14,1%

Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy

Opis efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Symbole efektów uczenia się dla kierunku studiów	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się PRK
WIEDZA absolwent zna i rozumie:		
BC2_W01	Szczegółowe zagadnienia z zakresu biologii zwierząt i roślin, chemii i biochemii ważną z punktu widzenia jakości i szeroko pojętego bezpieczeństwa żywności	P7S_WG
BC2_W02	Metody analizy statystycznej, estymacji i weryfikacji hipotez statystycznych w zakresie badań nad bezpieczeństwem żywności	P7S_WG
BC2_W03	Zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym	P7S_WG
BC2_W04	Obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, system identyfikowalności oraz zasady funkcjonowania urzędowych nadzorów nad bezpieczeństwem żywności	P7S_WG P7S_WK
BC2_W05	Metody i narzędziach stosowane w celu rozwiązywania zadań z zakresu zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	P7S_WG P7S_WK
BC2_W06	Zasady certyfikacji i akredytacji stosowane w Polsce, innych krajach UE i świecie	P7S_WG
BC2_W07	Wpływ składników żywności na bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta	P7S_WG
BC2_W08	Szczegółowe zagadnienia dotyczące zarządzania jakością w łańcuchu żywnościowym oraz zasady budowania, wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej	P7S_WG
BC2_W09	Zagadnienia z zakresu produkcji i przetwórstwa podstawowych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, stosowanych procesów technologicznych, nowoczesnych metod konserwowania, pakowania i przechowywania żywności oraz ich wpływu na jakość produktu końcowego	P7S_WG

BC2_W10	Zagrożenia występujące w środowisku pracy w rolnictwie, przemyśle rolno-spożywczym i gastronomii oraz metody eliminowania lub ograniczania tych zagrożeń	P7S_WG
BC2_W11	Metody stosowanych w analizie żywności, rozumie ich zasady oraz rolę jaką odgrywają w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności	P7S_WG, P7S_WK
BC2_W12	Metody weryfikacji i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej	P7S_WG
BC2_W13	Zagadnienia dotycząca ewaluowania wybranych teorii, praw i koncepcji związanych z procesem badań dotyczących bezpieczeństwa i certyfikacji żywności, jednocześnie wskazując na bieżące kierunki rozwoju nauk o żywności oraz wpływu postępu technologicznego na ich rozwój	P7S_WG, P7S_WK
UMIEJETNOSCI		
Absolwent potrafi:		
BC2_U01	Wyszukiwać, zrozumieć i dokonywać analiz informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących prawa żywnościowego, praw autorskich i własności przemysłowej, norm technicznych i systemowych oraz danych statystycznych.	P7S_UW, P7S_UK
BC2_U02	Ocenić jakość żywności pod kątem jej bezpieczeństwa dla zdrowia człowieka.	P7S_UW,
BC2_U03	Stosować metody statystyczne w podejmowaniu decyzji w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	P7S_UW, P7S_UK
BC2_U04	Samodzielnie zastosować odpowiednie metody i narzędzia jakości do analizy funkcjonowania systemów oraz rozwiązywania typowych problemów z zakresu bezpieczeństwa żywności.	P7S_UW P7S_UK
BC2_U05	W stopniu zaawansowanym zaprojektować i zrealizować zadanie badawcze oraz dokonać analizy uzyskanych wyników w odniesieniu do literatury naukowej związanej z kierunkiem studiów pod kierunkiem opiekuna naukowego. Potrafi przedstawić wyniki badań przy użyciu różnych technik prezentacji, w tym audiowizualnych.	P7S_UW, P7S_UK
BC2_U06	Projektować, wdrażać, utrzymywać i weryfikować różne systemy zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.	P7S_UW
BC2_U07	Zaprojektować proces certyfikacji wybranego systemu i produktu żywnościowego.	P7S_UW
BC2_U08	Podjąć odpowiednie działania oraz wykorzystać stosowne źródła informacji w celu uzyskania pełnej identyfikowalności wyrobu żywnościowego.	P7S_UW P7S_UK
BC2_U09	Samodzielnie identyfikować potencjalne zagrożenia oraz dokonać ich oceny i przeprowadzić analizę ryzyka na etapie produkcji podstawowej, w przemyśle rolno-spożywczym i gastronomii oraz wprowadzić odpowiednie działania w celu ich wyeliminowania lub ograniczenia.	P7S_UW
BC2_U10	Dobrać odpowiednie technologie produkcji i przetwarzania żywności o gwarantowanych parametrach.	P7S_UW
BC2_U11	Pozyskiwać, oceniać i kompilować informacje własne oraz pochodzące z piśmiennictwa, elektronicznych baz danych, w tym w języku obcym wykorzystując je do wykonywanego zadania w obszarze bezpieczeństwa żywności w różnych działach produkcji.	P7S_UW
BC2_U12	Samodzielnie opracować dokumentację systemową i operacyjną dla wybranej organizacji branży spożywczej.	P7S_UW

BC2_U13	Przygotować i przedstawić prezentację, ustne wystąpienia, prace pisemne dotyczące konkretnego zagadnienia lub doświadczenia również w języku obcym, tak aby zapewniała przekaz informacji.	P7S_UW
BC2_U14	Samodzielnie planuje swoją karierę zawodową lub naukową ze szczególnym uwzględnieniem trendów i kierunków rozwoju nauk o żywności oraz zmian wywołanych postępowaniem technologicznym.	P7S_UK, P7S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:		
BC2_K01	Stałego uzupełniania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie przepisów prawa żywnościowego, standardów jakościowych, metod oceny jakości żywności oraz stosowanych metod i narzędzi weryfikacji, potrafiąc jednocześnie zorganizować proces uczenia się innych osób.	P7S_KK
BC2_K02	Ma świadomość postępu w badaniach naukowych i ich znaczenia dla rozwoju gospodarczego oraz ma poczucie odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności w aspekcie zdrowia człowieka.	P7S_KO P7S_KK
BC2_K03	Pracy zespołowej podczas realizowania zadań przewidzianych programem studiów; pełni różne funkcje, określa priorytety oraz umie oszacować czas potrzebny na realizację zleconego zadania i jego etapów.	P7S_KK
BC2_K04	Działa w sposób przedsiębiorczy, racjonalny i zgodny ze zdobytą wiedzą. Jest kreatywny w poszukiwaniu nowych zastosowań znanych metod i narzędzi w rozwiązaniu problemów naukowych i zawodowych.	P7S_KK P7S_KR