

## Opis efektów uczenia się

**Nazwa kierunku studiów:** TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

**Poziom studiów:** studia drugiego stopnia

**Profil studiów:** ogólnoakademicki

**Dyscyplina albo dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty uczenia się:**

**dyscyplina naukowa wiodąca (%):** technologia żywności i żywienia (100%)

**pozostałe dyscypliny naukowe (%):** 0 (0%)

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 charakterystyk drugiego stopnia PRK
<b>WIEDZA</b> <b>absolwent zna i rozumie:</b>		
TZ2A_W01	w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące metod, technik i technologii w sferze produkcji żywności i żywienia z podbudowaną zaawansowaną wiedzą w zakresie chemii i biologii, inżynierii i innowacji	P7S_WG
TZ2A_W02	zagadnienia z zakresu statystyki matematycznej, planowania eksperymentów, modelowania i obróbki danych statystycznych	P7S_WG
TZ2A_W03	w stopniu pogłębionym ekonomiczne i prawne uwarunkowania prowadzenia produkcji żywności i działalności gospodarczej, z uwzględnieniem bezpieczeństwa żywności i żywnościowego, ekologii, zasad ochrony własności przemysłowej w technologii żywności i żywienia	P7S_WK
TZ2A_W04	w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące prowadzenia procesów technologicznych, aktualnych trendów w technologii żywności i żywienia wykorzystania mikroorganizmów i produktów ich działalności w technologii żywności i żywienia	P7S_WG
TZ2A_W05	w pogłębionym stopniu zależności składu żywności i właściwości składników, ich przemian i wzajemnego oddziaływania na wartość odżywczą i bezpieczeństwo żywności w związku z operacjami technologicznymi, uwarunkowaniami prawnymi, ekonomicznymi i innymi zależnościami	P7S_WG P7S_WK
TZ2A_W06	zaawansowane techniki i narzędzia badawcze stosowane w technologii żywności i żywienia	P7S_WG
TZ2A_W07	zawansowane zagadnienia dotyczące racjonalnego żywienia	P7S_WG

	człowieka z uwzględnieniem najnowszej wiedzy naukowej i trendów, rozróżnia przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania,	
TZ2A_W08	zasady przygotowywania prac naukowych z wykorzystaniem zróżnicowanych źródeł (w tym obcojęzycznych), wymogi formalne i metodologiczne wykonania pracy dyplomowej z uwzględnieniem zasad etyki w badaniach naukowych i prawa autorskiego	P7S_WG P7S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b> <b>absolwent potrafi:</b>		
TZ2A_U01	pozyskiwać informacje w różnej formie na określony temat z adekwatnych źródeł (polsko- i obcojęzycznych), samodzielnie przeprowadzić ich krytyczną analizę, integrować i interpretować informacje, wyciągać wnioski, formułować i argumentować własne tezy	P7S_UW P7S_UK P7S_UU
TZ2A_U02	identyfikować problemy i zadania badawcze, samodzielnie dobrać odpowiednie metody i środki, zaplanować i przeprowadzić złożone zadanie badawcze lub eksperyment dotyczący produkcji żywności i żywienia, prawidłowo zinterpretować rezultaty i sformułować wnioski	P7S_UW P7S_UK
TZ2A_U03	wszechstronnie badać problemy dotyczące produkcji żywności i żywienia, formułować, rozwiązywać w nieprzewidywalnych warunkach procesu produkcyjnego złożone zadania technologiczne samodzielnie i w kierowanym przez siebie zespole zadaniowym, określać priorytety, warunki i oceniać efektywność działań	P7S_UW P7S_UO
TZ2A_U04	formułować i rozwiązywać złożone zadania o charakterze innowacyjnym samodzielnie i w kierowanym przez siebie zespole zadaniowym określając priorytety i warunki działań	P7S_UO P7S_UU
TZ2A_U05	samodzielnie i efektywnie planować, realizować, modyfikować (doskonalić), weryfikować procesy i operacje technologiczne z uwzględnieniem różnych kryteriów jakości żywności i żywienia	P7S_UW
TZ2A_U06	zidentyfikować i ocenić zależności między jakością żywności, jakością żywienia i jakością życia, a także zaplanować i wdrożyć odpowiedni model żywienia	P7S_UW P7S_UK
TZ2A_U07	twórczo opracowywać i referować tematy z zakresu technologii żywności i żywienia z wykorzystaniem technologii informacyjnych, z uwzględnieniem zasad etyki w nauce oraz poszanowaniem prawa autorskiego i praw pokrewnych, uczestniczyć i moderować merytoryczną dyskusję z uwzględnieniem konsensu	P7S_UK P7S_UU
TZ2A_U08	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego w mowie i w piśmie w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym, czytać ze zrozumieniem i analizować obcojęzyczne teksty źródłowe w zakresie reprezentowanej dyscypliny naukowej	P7S_UK
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b> <b>absolwent jest gotów do:</b>		
TZ2A_K01	uznawania wiedzy naukowej i krytycznej oceny merytorycznej otrzymywanych informacji w aspekcie rozwiązywania właściwych dla technologii żywności i żywienia problemów i zadań badawczych i technologicznych	P7S_KK
TZ2A_K02	wypełniania zobowiązań wynikających z polityki żywnościowej i bezpieczeństwa żywnościowego, inspirowania i twórczego przekazywania wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia	P7S_KR P7S_KO
TZ2A_K03	nieprzerwanego, systematycznego rozwoju zawodowego, doskonalenia umiejętności, pogłębiania wiedzy w aspekcie odpowiedzialnego uczestniczenia w łańcuchu dostaw żywności z uwzględnieniem aktualnych potrzeb społeczno-gospodarczych	P7S_KR P7S_KK

TZ2A_K04	przedsiębiorczego działania i myślenia w zakresie organizowania pracy własnej i zespołowej, identyfikacji i podejmowania działań na rzecz rozwiązywania problemów i zadań o charakterze społecznymi i zawodowym	P7S_KR P7S_KO
----------	---	------------------