

Opis efektów uczenia się

Nazwa kierunku studiów: Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności

Poziom: studia pierwszego stopnia

Profil: ogólnoakademicki

Dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty uczenia się:

dyscyplina naukowa wiodąca (%): technologia żywności i żywienia (51%)

pozostałe dyscypliny naukowe (%): zootechnika i rybactwo (34%)

rolnictwo i ogrodnictwo (15%)

Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 6 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 6 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy.

Opis efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 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:		
BC1_W01	Zagadnienia z zakresu chemii organicznej i żywności, fizyki, biochemii biotechnologii, genetyki oraz biologii molekularnej ważne z punktu widzenia szeroko pojętego bezpieczeństwa żywności.	P6S_WG
BC1_W02	Metody analizy statystycznej, estymacji i weryfikacji hipotez statystycznych w zakresie badań nad bezpieczeństwem żywności.	P6S_WG
BC1_W03	Obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w tym zasady identyfikowalności; bezpieczeństwa i higieny pracy oraz założenia polityki rolnej, żywnościowej i zdrowotnej.	P6S_WG P6S_WK
BC1_W04	Procesy zachodzące w biosferze, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu na środowisko wynikającego z produkcji rolnej i przetwórstwa rolno-spożywczego.	P6S_WG P6S_WK
BC1_W05	Zagadnienia związane z produkcją podstawową, pozyskiwaniem surowców roślinnych i zwierzęcych, technologie ich przetwórstwa oraz zasady nadzoru w tym	P6S_WG P6S_WK

	nad produktem niezgodnym i metody oceny towaroznawczej w zaawansowanym stopniu.	
BC1_W06	Zaawansowane zagadnienia z zakresu technologii przetwórstwa żywności, w tym wpływu utrwalania i pakowania na jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów spożywczych.	P6S_WG
BC1_W07	Reakcje, procesy i przemiany zachodzące w żywności podczas produkcji, przechowywania i wprowadzania na rynek.	P6S_WG
BC1_W08	W zaawansowanym stopniu zagrożenia bezpieczeństwa żywności (biologiczne fizyczne, chemiczne, alergeny), metody i narzędzia ich identyfikacji, monitorowania, eliminowania lub ograniczania w produkcji, przetwórstwie i obrocie żywnością.	P6S_WG, P6S_WK
BC1_W09	Zasady ochrony roślin oraz zagadnienia dotyczące produkcji i stosowania pasz oraz ich wpływu na jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych.	P6S_WG P6S_WK
BC1_W10	Metody stosowane w analizie żywności oraz rolę jaką odgrywają w ocenie autentyczności i zapewnianiu bezpieczeństwa żywności.	P6S_WG P6S_WK
BC1_W11	Założenia dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych (GMP/GHP) w całym łańcuchu żywnościowym "od pola do stołu", systemu obowiązkowego HACCP i systemów dobrowolnych stosowanych w branży żywnościowej, zasady ich wdrażania i dokumentowania.	P6S_WG P6S_WK
BC1_W12	Zasady audytowania, certyfikacji i akredytacji w stopniu zaawansowanym.	P6S_WG P6S_WK
BC1_W13	Pojęcia i zasady ochrony własności intelektualnej, przedsiębiorczości, zasady korzystania z literatury fachowej i jej właściwego cytowania.	P6S_WK
BC1_W14	Wpływ uwarunkowań społecznych, ekonomicznych, logistycznych i marketingowych na produkcję, handel i konsumpcję produktów żywnościowych.	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi:		
BC1_U01	Wyszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje z zakresu prawa żywnościowego, praw autorskich i własności przemysłowej, norm technicznych i systemowych oraz danych statystycznych dotyczących produkcji, konsumpcji, bezpieczeństwa i certyfikacji żywności.	P6S_UW P6S_UU
BC1_U02	Dyskutować wykorzystując właściwą argumentację, sposoby komunikowania się i formy przekazu na tematy związane z problematyką produkcji, bezpieczeństwa i certyfikacji żywności również w kontekście występujących zjawisk społecznych.	P6S_UK P6S_UU
BC1_U03	Tworzyć dokumenty, redagować teksty, dobierać metody analizy statystycznej oraz odczytywać, interpretować i wizualizować wyniki z wykorzystaniem dostępnych programów komputerowych oraz przygotowywać wystąpienia oraz prezentacje multimedialne.	P6S_UW P6S_UK

BC1_U04	Ocenić jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów spożywczych stosując odpowiednie techniki i metody badań laboratoryjnych; opisać i interpretować uzyskane wyniki oraz wyciągać i formułować wnioski.	P6S_UW
BC1_U05	Podjąć i wykonać zaawansowane działania w zakresie opracowania i wdrożenia obligatoryjnych i dobrowolnych systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności; opracować dokumentację systemową dla produkcji podstawowej oraz branży żywnościowej.	P6S_UW P6S_UK
BC1_U06	Wykonać zadanie badawcze lub projektowe pod kierunkiem opiekuna naukowego oraz przedstawić wyniki przy użyciu różnych technik prezentacji, w tym audiowizualnych.	P6S_UW P6S_UK
BC1_U07	Dobierać zaawansowane metody identyfikacji, monitorowania, eliminowania lub ograniczania zagrożeń bezpieczeństwa na różnych etapach produkcji i dystrybucji żywności; przeprowadzić analizę ryzyka oraz podjąć odpowiednie działania w tym sprawować nadzór nad wyrobem niezgodnym.	P6S_UW
BC1_U08	Oszacować wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw, z uwzględnieniem ich pochodzenia i jakości zdrowotnej; ustalić zalecenia żywieniowe dla różnych grup konsumentów.	P6S_UW P6S_UK
BC1_U09	Opracować projekt produktu spożywczego z uwzględnieniem aspektów jakościowych, ekonomicznych, środowiskowych oraz potrzeb i preferencji konsumentów oraz kryteria procesu przemysłowej lub gastronomicznej produkcji żywności spełniającej wymogi bezpieczeństwa.	P6S_UW P6S_UO
BC1_U10	Ocenić prawidłowość znakowania żywności, zaprojektować etykietę oraz zaplanować prosty łańcuch logistyczny dla wybranego produktu żywnościowego.	P6S_UW P6S_UO
BC1_U11	Zaplanować i opracować dokumentację audytową, proces certyfikacji i akredytacji.	P6S_UW P6S_UO
BC1_U12	Posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku obcym z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne.	P6S_UK
BC1_U13	Pracować i współpracować w grupie przyjmując różne role podczas wykonywania pracy, zmierzającej do uzyskania bezpiecznego produktu żywnościowego.	P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:		
BC1_K01	Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści w zakresie standardów jakościowych i przepisów prawa żywnościowego.	P6S_KK
BC1_K02	Formułowania opinii i informowania na temat racjonalnego wykorzystania surowców roślinnych i zwierzęcych w produkcji bezpiecznej żywności o zapewnionej jakości oraz konsultowania przypadków spornych z ekspertami.	P6S_KO P6S_KK

BC1_K03	Podjęcia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo żywności, prowadzenia aktywności zawodowej w sposób przedsiębiorczy z zachowaniem zasad etyki i zgodnie z interesem publicznym.	P6S_KO P6S_KR
BC1_K04	Przyjęcia odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności z uwzględnieniem bieżących aspektów społecznych, prawnych oraz troski o środowisko naturalne.	P6S_KO