

Opis efektów uczenia się

Nazwa kierunku studiów: Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności

Poziom: studia drugiego 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 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	Ekonomiczne, prawne i etyczne uwarunkowania działalności zawodowej związanej z kontrolą i zapewnieniem bezpieczeństwa żywności oraz zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości.	P7S_WG P7S_WK
BC2_W02	W stopniu pogłębionym zagadnienia związane z metodologią badań, metody analizy statystycznej, estymacji i weryfikacji hipotez oraz wnioskowania w zakresie badań nad bezpieczeństwem żywności.	P7S_WG
BC2_W03	Szczegółowe zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym.	P7S_WG P7S_WK
BC2_W04	W stopniu pogłębionym obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, system identyfikowalności oraz zasady funkcjonowania urzędowego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.	P7S_WG P7S_WK
BC2_W05	W stopniu pogłębionym zasady normalizacji, standaryzacji, certyfikacji i akredytacji stosowane na poziomie krajowym, unijnym i międzynarodowym.	P7S_WG P7S_WK

BC2_W06	W stopniu pogłębionym operacje jednostkowe, procesy technologiczne i stosowaną aparaturę, wykorzystywane do wytwarzania produktów spożywczych, systemy pakowania i organizację łańcuchów dostaw oraz ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności.	P7S_WG
BC2_W07	W stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące zarządzania jakością w łańcuchu żywnościowym, zasady wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.	P7S_WG P7S_WK
BC2_W08	W stopniu pogłębionym zagadnienia z zakresu produkcji i przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z produkcji pierwotnej i ich wpływu na jakość produktu końcowego.	P7S_WG
BC2_W09	W stopniu pogłębionym zagrożenia występujące w produkcji podstawowej, przemysłe rolno-spożywcze i gastronomii oraz metody analizy ryzyka.	P7S_WG
BC2_W10	W stopniu pogłębionym nowoczesne metody stosowane w analizie żywności i ich rolę w zapewnieniu jakości oraz wpływ składników żywności na bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta.	P7S_WG, P7S_WK
BC2_W11	W stopniu pogłębionym metody weryfikacji systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności oraz narzędzia stosowane w celu planowania działań i rozwiązywania zadań systemowych.	P7S_WG
UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi:		
BC2_U01	Wyszukiwać, zrozumieć i dokonywać analizy informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących prawa żywnościowego, praw autorskich i własności przemysłowej, norm technicznych i systemowych oraz danych statystycznych. Stosować metody statystyczne w podejmowaniu decyzji w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	P7S_UW P7S_UU
BC2_U02	Ocenić jakość żywności pod kątem jej bezpieczeństwa dla zdrowia człowieka w tym z wykorzystaniem zaawansowanych technik analitycznych.	P7S_UW
BC2_U03	Samodzielnie identyfikować i rozwiązywać złożone problemy z zakresu bezpieczeństwa i certyfikacji żywności oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez dobór oraz stosowanie właściwego instrumentarium, w tym specjalistycznych technik informacyjno-komunikacyjnych.	P7S_UW P7S_UK
BC2_U04	Projektować i zrealizować zadanie badawcze z udziałem opiekuna naukowego oraz samodzielnie dokonać analizy uzyskanych wyników w odniesieniu do literatury naukowej związanej z bezpieczeństwem i certyfikacją żywności.	P7S_UW P7S_UK
BC2_U05	Projektować, wdrażać, utrzymywać i doskonalić różne systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności. Samodzielnie opracować dokumentację systemową dla wybranej organizacji branży żywnościowej, w tym laboratorium badawczego, dokonać	P7S_UW

	przeglądu systemu, przeprowadzić audyt wewnętrzny uzasadniając odpowiednio swoje stanowisko.	
BC2_U06	Zaprojektować proces certyfikacji wybranego systemu i produktu żywnościowego współdziałając z innymi w zespole zadaniowym oraz podjąć odpowiednie działania i wykorzystać stosowne źródła informacji w celu uzyskania pełnej identyfikowalności żywności i środków żywienia zwierząt.	P7S_UW P7S_UO P7S_UK
BC2_U07	Samodzielnie identyfikować zagrożenia i dokonać analizy ryzyka na etapie produkcji podstawowej, w przemyśle rolno-spożywczym i gastronomii rozwiązując problemy z wykorzystaniem nowej wiedzy.	P7S_UW
BC2_U08	Dobrać odpowiednie technologie produkcji i przetwarzania żywności o gwarantowanych parametrach.	P7S_UW
BC2_U09	Współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych, przyjmując różne role, w tym kierowniczą.	P7S_UO
BC2_U10	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 reprezentowanych dyscyplin naukowych.	P7S_UK P7S_UU
BC2_U11	Samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie jako ważny element rozwoju osobistej kariery zawodowej lub naukowej motywując innych w tym zakresie.	P7S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:		
BC2_K01	Krytycznej oceny i stałego uzupełniania wiedzy oraz uznawania jej znaczenia w rozwiązywaniu problemów związanych z projektowaniem, wdrażaniem, utrzymywaniem i doskonaleniem systemów certyfikacji i zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	P7S_KK
BC2_K02	Systematycznego rozwoju dorobku zawodowego i podtrzymywania etosu zawodu oraz stałego doskonalenia umiejętności w zakresie produkcji bezpiecznej żywności z uwzględnieniem aktualnych potrzeb społeczno-gospodarczych.	P7S_KR P7S_KO
BC2_K03	Odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych w zgodzie z zasadami etyki, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb i oczekiwań społecznych dotyczących produkcji bezpiecznej żywności o potwierdzonej jakości.	P7S_KR
BC2_K04	Świadomego i samodzielnego podejmowania decyzji, kierując się nie tylko własnym interesem, ale także organizacji społecznych i zawodowych. Działa w sposób odpowiedzialny, etyczny i przedsiębiorczy, wykazując inicjatywę i zdolność do rozwiązywania problemów będąc świadomym konsekwencji postępowania	P7S_KO