

Opis efektów uczenia się w odniesieniu do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich.

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

**Poziom studiów:** studia II stopnia

**Profil studiów:** ogólnoakademicki

Symbole efektów uczenia się dla kierunku studiów	Efekty uczenia się umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich
<b>Wiedza absolwent zna i rozumie:</b>		
<b>InzTZ2A_W01</b>	w pogłębionym stopniu zaawansowane procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności, posiada wiedzę o sposobach monitorowania i sterowania tymi procesami z wykorzystaniem nowoczesnych technologii oraz metod analizy danych.	<b>P7S_WG</b>
<b>InzTZ2A_W02</b>	w pogłębionym stopniu powiązania między parametrami procesów technologicznych a właściwościami żywności; zna zasady integrowania systemów kontroli, predykcji i optymalizacji jakości produktów spożywczych w różnych gałęziach przemysłu spożywczego z uwzględnieniem aktualnych wymagań formalno-prawnych.	<b>P7S_WG P7S_WK</b>
<b>Umiejętności absolwent potrafi:</b>		
<b>InzTZ2A_U01</b>	planować i przeprowadzać eksperymenty, interpretować wyniki i formułować wnioski; analizować, projektować i doskonalić procesy technologiczne w przemyśle spożywczym, wykorzystując narzędzia inżynierskie.	<b>P7S_UW</b>
<b>InzTZ2A_U02</b>	dokonać krytycznej analizy i oceny funkcjonowania istniejących rozwiązań technologicznych w produkcji żywności, uwzględniając ich efektywność, jakość, aspekty etyczne, prawne, ekonomiczne i środowiskowe, a także formułować i wdrażać działania doskonalące oraz rekomendacje dla innowacyjnych rozwiązań procesowych.	<b>P7S_UW</b>