

Tab. 1

Tabela odniesień efektów kierunkowych do efektów obszarowych

Nazwa kierunku studiów: Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności		
Poziom kształcenia: studia drugiego stopnia		
Profil kształcenia: ogólnoakademicki		
Symbol	Kierunkowe efekty kształcenia	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
Wiedza		
BC_W01	Ma szczegółową wiedzę z zakresu biologii zwierząt i roślin, chemii i biochemii ważną z punktu widzenia jakości i szeroko pojętego bezpieczeństwa żywności	R2A_W01 R2A_W06
BC_W02	Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą metod analizy statystycznej, estymacji i weryfikacji hipotez statystycznych w zakresie badań nad bezpieczeństwem żywności	R2A_W01 R2A_W05
BC_W03	Zna zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym	R2A_W02
BC_W04	Ma pogłębioną wiedzę na temat obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, systemu identyfikowalności oraz zasad funkcjonowania urzędowych nadzorów nad bezpieczeństwem żywności	R2A_W02 R2A_W07 R2A_W08
BC_W05	Ma pogłębioną wiedzę o metodach i narzędziach stosowanych w celu rozwiązywania zadań z zakresu zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	R2A_W05
BC_W06	Zna zasady certyfikacji i akredytacji stosowane w Polsce, innych krajach UE i świecie	R2A_W02
BC_W07	Ma pogłębioną wiedzę na temat wpływu składników żywności na bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta	R2A_W01 R2A_W05
BC_W08	Ma pogłębioną wiedzę na temat zarządzania jakością w łańcuchu żywnościowym oraz zasad budowania, wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej	R2A_W05
BC_W09	Ma pogłębioną wiedzę 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	R2A_W04
BC_W10	Ma poszerzoną i pogłębioną wiedzę na temat zagrożeń występujących w środowisku pracy w rolnictwie, przemyśle rolno-spożywczym i gastronomii oraz zna metody eliminowania lub ograniczania tych zagrożeń	R2A_W05 R2A_W06
BC_W11	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu metod stosowanych w analizie żywności, rozumie ich zasady oraz rolę jaką odgrywają w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności	R2A_W01 R2A_W03
BC_W12	Zna metody weryfikacji i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej	R2A_W07
BC_W13	Ma wiedzę dotyczącą 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	R2A_W09
Umiejętności		
BC_U01	Posiada poszerzone umiejętności z zakresu wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących prawa żywnościowego, praw autorskich i własności przemysłowej, norm technicznych i systemowych oraz danych statystycznych.	R2A_U01
BC_U02	Potrafi ocenić jakość żywności pod kątem jej bezpieczeństwa dla zdrowia człowieka.	R2A_U04

BC_U03	Potrafi stosować metody statystyczne w podejmowaniu decyzji w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	R2A_U03
BC_U04	Samodzielnie potrafi zastosować odpowiednie metody i narzędzia jakości do analizy funkcjonowania systemów oraz rozwiązywania typowych problemów z zakresu bezpieczeństwa żywności.	R2A_U05 R2A_U06
BC_U05	Potrafi 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.	R2A_U02 R2A_U03 R2A_U08
BC_U06	Potrafi projektować, wdrażać, utrzymywać i weryfikować różne systemy zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.	R2A_U05 R2A_U06 R2A_U07
BC_U07	Potrafi zaprojektować proces certyfikacji wybranego systemu i produktu żywnościowego.	R2A_U05 R2A_U06 R2A_U07
BC_U08	Potrafi podjąć odpowiednie działania oraz wykorzystać stosowne źródła informacji w celu uzyskania pełnej identyfikowalności wyrobu żywnościowego.	R2A_U05 R2A_U06
BC_U09	Potrafi 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.	R2A_U05 R2A_U06
BC_U10	Potrafi dobrać odpowiednie technologie produkcji i przetwarzania żywności o gwarantowanych parametrach.	R2A_U06
BC_U11	Potrafi 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.	R2A_U01
BC_U12	Potrafi samodzielnie opracować dokumentację systemową i operacyjną dla wybranej organizacji branży spożywczej.	R2A_U05 R2A_U08
BC_U13	Przygotowuje i przedstawia prezentacje, ustne wystąpienia, prace pisemne dotyczące konkretnego zagadnienia lub doświadczenia również w języku obcym, tak aby zapewniała przekaz informacji.	R2A_U08 R2A_U09
BC_U14	Samodzielnie planuje swoją karierę zawodową lub naukową ze szczególnym uwzględnieniem trendów i kierunków rozwoju nauk o żywności oraz zmian wywołanych postępem technologicznym.	R2A_U04 R2A_U07
Kompetencje społeczne		
BC_K01	Rozumie potrzebę 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.	R2A_K01 R2A_K07
BC_K02	Jest świadomy postępu w badaniach naukowych i ich znaczenia dla rozwoju gospodarczego oraz ma poczucie odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności w aspekcie zdrowia człowieka.	R2A_K05
BC_K03	Pracuje w zespole podczas realizowania zadań przewidzianych programem studiów; pełni różne funkcje, określa priorytety oraz umie oszacować czas potrzebny na realizację zleconego zadania i jego etapów.	R2A_K02 R2A_K03
BC_K04	Potrafi myśleć i działać 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.	R2A_K04 R2A_K06 R2A_K08