

Kierunkowe efekty kształcenia**Kierunek: Zarządzanie jakością i analiza żywności****Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia****Forma kształcenia: stacjonarne****Profil kształcenia: ogólnoakademicki****Obszar kształcenia: w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych****Dziedziny i dyscypliny naukowe do których odnoszą się efekty kształcenia: dziedzina - nauki rolnicze, dyscyplina naukowa - technologia żywności i żywienia****Uzyskane kwalifikacje: inżynier**

Opis efektów kształcenia uwzględnia: uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, charakterystyki drugiego stopnia, w tym wybrane efekty kształcenia właściwe dla obszaru w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych

oraz pełny zakres efektów kształcenia prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Symbol	Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności absolwent:
Wiedza- absolwent zna i rozumie	
NZ_1A_W01	w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki i fizyki dostosowane do kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności
NZ_1A_W02	w zaawansowanym stopniu zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności
NZ_1A_W03	zagadnienia z zakresu statystyki i informatyki wykorzystywane w zarządzaniu jakością, szacowaniu ryzyka oraz kontroli i weryfikacji systemów zarządzania jakością
NZ_1A_W04	zasady grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym do rozwiązywania prostych zadań inżynierskich
NZ_1A_W05	w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu znaczenia środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców przemysłu żywnościowego oraz z systemów zarządzania środowiskowego
NZ_1A_W06	w zaawansowanym stopniu właściwości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz materiałów pomocniczych
NZ_1A_W07	operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jakości żywności
NZ_1A_W08	w zaawansowanym stopniu zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i

	fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych, oceniając ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności.
NZ_1A_W09	w zaawansowanym stopniu metody/techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji
NZ_1A_W10	w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zasady akredytacji i certyfikacji systemów zarządzania jakością i nadawania znaków towarowych
NZ_1A_W11	normy i zasady racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia różnych grup ludności
NZ_1A_W12	zagadnienia z zakresu ekonomii, zasad rachunkowości oraz dokumentowania i analizowania procesów gospodarczych, a także zarządzania i marketingu w przemyśle żywnościowym
NZ_1A_W13	podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego.
Umiejętności – absolwent potrafi	
NZ_1A_U01	wykorzystać posiadaną wiedzę i pozyskiwać dane do analizowania procesów i zjawisk w obszarze gospodarki żywnościowej
NZ_1A_U02	posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami (prawnymi, zawodowymi) w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności
NZ_1A_U03	projektować procesy mające zastosowanie w działaniach pro jakościowych w gospodarce żywnościowej i potrafi powiązać je w działania systemowe
NZ_1A_U04	poszukiwać i analizować dane z zakresu ekonomii, organizacji i zarządzania jakością produkcji
NZ_1A_U05	wskazywać odpowiednie metody, techniki i technologie stosowane w produkcji i utrwalaniu żywności
NZ_1A_U06	dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki analizy żywności oraz posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową
NZ_1A_U07	opracowywać i interpretować wyniki analiz laboratoryjnych wykorzystując narzędzia statystyczne i technologie informatyczne
NZ_1A_U08	analizować zagrożenia, szacować poziom ryzyka i wskazywać krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym

NZ_1A_U09	określić tryb postępowania w procesie certyfikacji
NZ_1A_U10	dobierać odpowiednie narzędzia statystyczne do rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem jakością żywności
NZ_1A_U11	dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie produkcji żywności i zarządzania jakością
NZ_1A_U12	przygotowywać i opracowywać prace pisemne i wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności-oraz posiada umiejętność uzasadnienia swojego stanowiska
NZ_1A_U13	posługiwać się językiem obcym w zakresie wymagań określonych dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
NZ_1A_U18	planować i organizować prace własną oraz zespołową
NZ_1A_U19	dokonać samooceny własnych kompetencji oraz rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się zawodowego i rozwoju osobistego.
Kompetencje społeczne –absolwent jest gotów do	
NZ_1A_K01	wykorzystania posiadanej wiedzy i do krytycznej analizy danych w rozwiązywaniu różnych problemów z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności
NZ_1A_K02	podnoszenia swoich kwalifikacji w związku z postępem w naukach o żywności
NZ_1A_K03	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej, społecznej i etycznej w zakresie kształtowania jakości żywności, rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych oraz dbałości o środowisko naturalne, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka
NZ_1A_K04	wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności
NZ_1A_K05	działania w sposób przedsiębiorczy
NZ_1A_K06	wykonywania pracy indywidualnej i zespołowej i ponoszenia odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania.

Oznaczenia:

NZ – nazwa kierunku,

1-studia pierwszego stopnia

A - profil ogólnoakademicki,

W – kategoria wiedzy,

U – kategoria umiejętności,

K – kategoria kompetencji społecznych.