

Kierunkowe efekty kształcenia**Kierunek:** Bezpieczeństwo żywności**Poziom kształcenia:** studia pierwszego stopnia**Forma kształcenia:** studia stacjonarne**Profil kształcenia:** ogólnoakademicki**Obszar kształcenia:** nauk rolniczych, leśnych I weterynaryjnych**Dziedziny i dyscypliny naukowe do których odnoszą się efekty kształcenia:** nauki rolnicze, dyscypliny: zootechnika, technologia żywności I żywienia, agronomia, biotechnologia,**Uzyskane kwalifikacje:** inżynier

Opis efektów kształcenia uwzględnia: uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, charakterystyki drugiego stopnia, w tym wybrane efekty kształcenia właściwe dla obszaru/ów 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 bezpieczeństwo żywności absolwent:
Wiedza	
BZ_1A_W01	Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu biologii mikroorganizmów, roślin i zwierząt oraz zna zależności zachodzące między nimi
BZ_1A_W02	Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu statystyki, fizyki oraz chemii organicznej, nieorganicznej, biochemii, a także chemii żywności
BZ_1A_W03	Ma podstawową wiedzę z ekonomii, prawa ze szczególnym uwzględnieniem prawa żywnościowego oraz wiedzę społeczną
BZ_1A_W04	Ma zaawansowaną wiedzę na temat surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz procesów ich produkcji
BZ_1A_W05	Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu zootechniki oraz agrotechniki i wpływu człowieka na środowisko rolnicze
BZ_1A_W06	Ma wiedzę z zakresu budowy i funkcjonowania organizmów oraz ochrony środowiska i ekologii
BZ_1A_W07	Wykazuje znajomość zasad żywienia człowieka
BZ_1A_W08	Ma wiedzę biotechnologiczną
BZ_1A_W09	Zna procesy zachodzące w cyklu życia produktu, urządzeń, obiektów i systemów związanych z produkcją żywności szczególnie pod kątem zapewnienia jej bezpieczeństwa
BZ_1A_W10	Wykazuje zaawansowaną znajomość technologicznych procesów przetwarzania surowców oraz wytwarzania żywności
BZ_1A_W11	Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu bezpieczeństwa procesów wytwarzania żywności na wszystkich jej etapach
BZ_1A_W12	Zna metodologię prowadzenia badań z zakresu produkcji i zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa żywności
BZ_1A_W13	Ma zaawansowaną wiedzę na temat stanu oraz czynników determinujących funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich pod kątem produkcji żywności i jej bezpieczeństwa

BZ_1A_W14	Zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej oraz prawa autorskiego, a także potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej
BZ_1A_W15	Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości związanej z wytwarzaniem żywności na wszystkich poziomach, wykorzystuje również w praktyce wiedzę z zakresu nauk zootechnicznych, o żywności oraz rolniczych
Umiejętności	
BZ_1A_U01	Posiada umiejętność wyszukiwania, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z dokumentacji zootechnicznej, technologicznej, agrotechnicznej
BZ_1A_U02	Wykazuje umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej
BZ_1A_U03	Stosuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji z zakresu produkcji roślinnej, zwierzęcej i technologii żywności
BZ_1A_U04	Potrafi zaplanować oraz przeprowadzić, z wykorzystaniem standardowych technik i narzędzi, pod kierunkiem opiekuna proste zadania badawcze, eksperymenty lub prace projektowe dotyczące w szczególności zagadnień bezpieczeństwa żywności i prawidłowo interpretuje rezultaty oraz wyciąga wnioski
BZ_1A_U05	Analizuje procesy fizyko-chemiczne i biologiczne zachodzące podczas wytwarzania surowców i żywności pod kątem ich bezpieczeństwa
BZ_1A_U06	Analizuje zagrożenia w produkcji surowców i żywności oraz posiada umiejętność rozwiązywania problemów i eliminowania zaistniałych zagrożeń
BZ_1A_U07	Posiada umiejętność opracowywania założeń produkcyjnych pod kątem jakości i bezpieczeństwa pozyskiwanych surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz dokonać wstępnej oceny ekonomicznej
BZ_1A_U08	Posiada umiejętność zaprojektowania oraz wykonania prostych urządzeń, systemów, obiektów i zrealizowania procesów w zakresie produkcji żywności z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, urządzeń i materiałów
BZ_1A_U09	Potrafi analizować oraz krytycznie oceniać istniejące rozwiązania techniczne i optymalizować procesy produkcji surowców pod kątem zapewnienia ich bezpieczeństwa
BZ_1A_U10	Stosuje metody i potrafi właściwie interpretować uzyskane wyniki analizy i oceny żywności
BZ_1A_U11	Ocenia stan środowiska rolniczego oraz zdrowia zwierząt pod kątem bezpieczeństwa żywności
BZ_1A_U12	Dobierając adekwatne metody potrafi ingerować w procesy wytwarzania żywności w aspekcie systemowym, jak i pozatechnicznym
BZ_1A_U13	Posiada umiejętność tworzenia typowych prac pisemnych oraz wystąpień w języku polskim i obcym, uznawanym za podstawowy dla studiowanej dyscypliny z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł zawierających informacje z zakresu bezpieczeństwa żywności
BZ_1A_U14	Potrafi dyskutować o problemach i rozwiązaniach dotyczących bezpieczeństwa żywności oraz brać udział w debacie wykorzystując specjalistyczną terminologię

BZ_1A_U15	Ma umiejętności językowe w zakresie studiowanej dyscypliny, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Kompetencje społeczne	
BZ_1A_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, ma świadomość konieczności rozwijania umiejętności zawodowych i uzupełniania wiedzy zawodowej o aktualne informacje z zakresu bezpieczeństwa żywności, w tym procesów technologicznych, obowiązujących norm prawnych i możliwych zagrożeń w zakresie wytwarzania żywności
BZ_1A_K02	Pracuje w grupie, przyjmując w niej różne role, zwłaszcza przy rozwiązywaniu procesów technologicznych
BZ_1A_K03	Ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo środowiska otaczającego miejsca produkcji roślinnej i zwierzęcej pod kątem wytwarzania bezpiecznej żywności
BZ_1A_K04	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z oceną bezpieczeństwa żywności, ma świadomość odpowiedzialności za skutki nieprawidłowo prowadzonej technologii wytwarzania żywności
BZ_1A_K05	Posiada świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za kształtowanie i stan środowiska naturalnego, dobrostan zwierząt oraz produkcję bezpiecznej żywności, w sposób przemyślany i świadomie inicjuje działania na rzecz interesu publicznego w zakresie bezpieczeństwa żywności
BZ_1A_K06	Ma świadomość ryzyka i ocenia skutki działalności w zakresie szeroko rozumianego rolnictwa, środowiska rolniczego i bezpieczeństwa żywności
BZ_1A_K07	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy

Oznaczenia:

XY – nazwa kierunku,

1-studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie

2- studia drugiego stopnia,

A - profil ogólnoakademicki,

P – profil praktyczny,

W – kategoria wiedzy,

U – kategoria umiejętności,

K – kategoria kompetencji społecznych.