

Opis zakładanych efektów kształcenia

| | |
|--|---|
| Kierunek studiów: | JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI |
| Poziom kształcenia: | <i>studia drugiego stopnia</i> |
| Tytuł zawodowy: | <i>magister inżynier</i> |
| Profil kształcenia: | <i>ogólnoakademicki</i> |
| Obszary kształcenia wraz z odniesieniem do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych: | |
| <ul style="list-style-type: none"> <i>nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych – nauki rolnicze – technologia żywności i żywienia</i> | |
| Forma studiów: | <i>stacjonarne</i> |
| Symbol Poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji: | <i>P7S</i> |

Efekty kształcenia

| Symbol efektu dla programu kształcenia | Opis efektu kształcenia |
|--|--|
| WIEDZA - absolwent zna i rozumie: | |
| JBŻ2_W01 | w stopniu zaawansowanym innowacyjne procesy, trendy rozwojowe i kierunki badań naukowych w dziedzinie przetwórstwa żywności i metod oceny jej jakości |
| JBŻ2_W02 | w pogłębionym stopniu naukowe podstawy technologii produkcji bezpiecznej żywności o wysokiej jakości zdrowotnej, które kształtują dziedzinę przetwarzania lub oceny jakości, w zakresie wybranej specjalizacji |
| JBŻ2_W03 | ryzyko zdrowotne związane z fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym zanieczyszczeniem żywności i środowiska oraz zna metody zmniejszania tego ryzyka |
| JBŻ2_W04 | rolę żywności jako źródła składników odżywczych i bioaktywnych, które można modyfikować w celu otrzymania określonej charakterystyki i funkcjonalności |
| JBŻ2_W05 | zasady i wykorzystanie zaawansowanych technik analitycznych stosowanych do badania żywności, w tym oceny jej autentyczności |
| JBŻ2_W06 | zasady i systemy zarządzania w laboratoriach badawczych |
| JBŻ2_W07 | znaczenie krajowych i międzynarodowych regulacji dotyczących produkcji i dystrybucji żywności wynikających z przepisów prawa lub innych, nie mających charakteru obligatoryjnego |
| JBŻ2_W08 | rolę rolnictwa zintegrowanego, ekologicznego i biodynamicznego w kontekście jakości i bezpieczeństwa żywności |
| JBŻ2_W09 | pojęcie standaryzacji i atestacji żywności Rozumie znaczenie monitoringu jakości zdrowotnej żywności |

| | |
|----------|--|
| JBŻ2_W10 | zna zaawansowane metody w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowywania wyników badań Zna zasady przygotowania pracy naukowej |
| JBŻ2_W11 | ma pogłębioną wiedzę na temat organizacji i znaczenia właściwej logistyki w łańcuchu żywnościowym |

UMIEJĘTNOŚCI – absolwent potrafi:

| | |
|----------|--|
| JBŻ2_U01 | pozyskać potrzebne informacje naukowe z literatury, baz danych oraz innych źródeł, dokonać ich interpretacji, opracować ich syntetyczną analizę z poprawną dokumentacją Wykazuje umiejętność precyzyjnego, zwięzłego i właściwego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w środowisku zawodowym i innych środowiskach, także w języku obcym na poziomie B2+ |
| JBŻ2_U02 | stosować ze zrozumieniem podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji, obliczeń statystycznych i grafiki komputerowej |
| JBŻ2_U03 | samodzielnie planować i wykonać określone zadania obliczeniowe i/lub badawcze w zakresie nauk o żywności oraz przedstawić w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu |
| JBŻ2_U04 | dokonać samodzielnej, wszechstronnej analizy i krytycznej oceny zjawisk wpływających na produkcję, dystrybucję i jakość żywności, zdrowie ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz dokonać wyboru i zaplanować działania (w tym zmodyfikować rozwiązania techniczne i technologie) w celu poprawy jakości oraz rozwiązania problemów związanych z produkcją i oceną jakości i bezpieczeństwa żywności |
| JBŻ2_U05 | ocenić i stosować w praktyce główne normy sektora żywnościowego (np. EC, ISO, PN) dotyczące wytwarzania i bezpieczeństwa żywności |
| JBŻ2_U06 | stosować podstawowe i zaawansowane metody, w tym statystyczne, w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowania wyników badań naukowych |
| JBŻ2_U07 | wykorzystać, analizować i interpretować wyniki pomiarów uzyskanych z wykorzystaniem zaawansowanych technik badawczych (np. spektroskopia IR, NRM, MS, fluorescencja, spektroskopia sił atomowych, GLC, HPLC) |

KOMPETENCJE SPOŁECZNE – absolwent jest gotów do:

| | |
|----------|--|
| JBŻ2_K01 | śledzenia i przyswaja nowości w nauce o żywności w celu uzupełniania specjalistycznej wiedzy |
| JBŻ2_K02 | świadomej odpowiedzialności za poufność niektórych działań, szczególnie dotyczących ujawniania wyników badań naukowych i prac rozwojowych oraz danych osobowych |
| JBŻ2_K03 | uczestniczenia w pracach naukowych, projektach badawczych i pracach rozwojowych dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności |
| JBŻ2_K04 | przygotowania i przekazania społeczeństwu informacji o działaniach na rzecz produkcji bezpiecznej i dobrej jakościowo żywności w sposób popularyzatorski Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności o wysokiej jakości zdrowotnej oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego |
| JBŻ2_K05 | świadomej oceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i podejmowania działań zwiększających aktywność zawodową i społeczną środowiska, w którym żyje i pracuje |
| JBŻ2_K06 | myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy Potrafi wybrać priorytety służące realizacji określonych celów i/lub zadań |

PROJEKTOR

dr hab. inż. Dariusz Jędrzejak

dr hab. inż. Dariusz Jędrzejak, prof. UJ

dr inż. Andrzej Kozłowski