

Tabela 2. Efekty uczenia się dla kierunku studiów technologia żywności i żywienie człowieka II stopnia w odniesieniu do Polskich Ram Kwalifikacji poziom 7

Symbol	Efekty uczenia się dla kierunku studiów <i>technologia żywności i żywienie człowieka II stopień</i>	Efekty obszarowe dla poziomu 7 PRK
WIEDZA (W) ABSOLWENT ZNA I ROZUMIE:		
K_W01	w pogłębionym stopniu wybrane zagadnienia z zakresu nowoczesnych rozwiązań w technologii żywności i żywieniu człowieka oraz ich praktyczne zastosowania z uwzględnieniem potrzeb indywidualnych i grupowych.	P7S_WG-O1
K_W02	w pogłębionym stopniu zasady przetwarzania surowców roślinnych oraz zwierzęcych, procesy jednostkowe stosowane w przetwórstwie żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych.	P7S_WG-O1
K_W03	w pogłębionym stopniu fizjologiczne i metaboliczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz wpływ wszystkich składników pożywienia, także dodatków i substancji niepożądanych na procesy zachodzące w organizmie.	P7S_WG-O1
K_W04	w pogłębionym stopniu potrzeby żywieniowe różnych grup populacyjnych oraz wpływ sposobu żywienia na zdrowie społeczeństwa i jednostki.	P7S_WG-O1
K_W05	w pogłębionym stopniu zasady i metody analizy środków spożywczych pod kątem ich przydatności w procesach technologicznych (przetwórczych), zastosowania w nowych produktach, wartości odżywczej, wpływu na funkcjonowanie organizmu, z wykorzystaniem technik laboratoryjnych, informatycznych i uznanych źródeł wiedzy.	P7S_WG-O1
K_W06	w pogłębionym stopniu zasady planowania pracy, projektowania linii technologicznych, zakładów przemysłu spożywczego, zakładów zbiorowego żywienia oraz komputerowe narzędzia wspomagające procesy projektowania.	P7S_WG-O1
K_W07	w pogłębionym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w przetwórstwie żywności i żywieniu człowieka.	P7S_WG-O1
K_W08	w pogłębionym stopniu metody statystyczne i technologie informatyczne wykorzystywane do projektowania, opisu zjawisk i analizy danych z zakresu procesów przetwórstwa żywności i racjonalnego żywienia.	P7S_WG-O1
K_W09	wpływ przemysłu żywnościowego oraz sposobów żywienia na jakość życia współczesnego człowieka i środowisko naturalne.	P7S_WK-O2.1
K_W10	uwarunkowania prawne, ekonomiczne, organizacyjne, etyczne i ekologiczne, odnoszące się do przetwórstwa żywności i żywienia, w tym pojęcia i zasady dotyczące ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	P7S_WK-O2.2
K_W11	podstawowe zasady podejmowania i rozwijania różnych form działalności gospodarczej z obszaru gospodarki żywnościowej.	P7S_WK-O2.3
UMIEJĘTNOŚCI (U) ABSOLWENT POTRAFI:		
K_U01	wszechstronnie analizować problemy dotyczące produkcji żywności i jej	P7S_UW-O3.2P

	jakości, a także stosować specjalistyczne techniki i metody przetwórstwa środków spożywczych, w tym dokonywać ich optymalizacji.	
K_U02	wskazywać i analizować problemy dotyczące żywienia osób i grup ludności oraz wykonywać zadania związane z planowaniem i realizacją rozwiązań dietetycznych, adekwatnych do zdefiniowanych potrzeb.	P7S_UW-O3.2P
K_U03	dokonać krytycznej analizy i oceny rozwiązań z zakresu przetwórstwa żywności i żywienia człowieka oraz wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu złożonych i nietypowych problemów technologicznych i żywieniowych.	P7S_UW-O3.1
K_U04	analizować surowce, półprodukty oraz produkty spożywcze, oceniać ich jakość oraz zgodność z wymogami prawa żywnościowego i interpretować uzyskane wyniki w kontekście żywieniowym.	P7S_UW-O3.1
K_U05	zaplanować proces badawczy oraz wykorzystać uzyskaną wiedzę do podnoszenia jakości produktów spożywczych i procesu żywienia ludności.	P7S_UW-O3.1
K_U06	prawidłowo dobrać i wykorzystywać odpowiednie informacje, metody, narzędzia, techniki, technologie i narzędzia komputerowe w celu kreatywnej realizacji zadań związanych z przetwórstwem żywności i żywieniem człowieka.	P7S_UW-O3.1
K_U07	formułować i weryfikować hipotezy dotyczące prostych problemów technologicznych i żywieniowych oraz przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko.	P7S_UW-O3.3P
K_U08	efektywnie komunikować się z przedstawicielami różnych środowisk na tematy specjalistyczne.	P7S_UK-O4.1
K_U09	dyskutować i prowadzić debatę na tematy związane z przetwórstwem żywności, bezpieczeństwem żywności oraz racjonalnym żywieniem człowieka.	P7S_UK-O4.2
K_U10	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz wykorzystywać w komunikacji specjalistyczną terminologię obcojęzyczną z zakresu przetwórstwa żywności i żywienia.	P7S_UK-O4.3
K_U11	realizować funkcje kierownicze.	P7S_UO-O5.1
K_U12	współpracować przy realizacji zadań zespołowych i w razie konieczności przejmować rolę lidera.	P7S_UO-O5.2
K_U13	samodzielnie zdobywać, analizować i przyswajać nowe informacje o żywieniu człowieka i produkcji żywności oraz inspirować innych do pogłębiania wiedzy w tym zakresie.	P7S_UU-O6
KOMPETENCJE SPOŁECZNE (K) ABSOLWENT JEST GOTÓW DO:		
K_K01	zajmowania krytycznego stanowiska wobec posiadanej wiedzy i odbieranych treści.	P7S_KK-O7.1
K_K02	priorytetowego traktowania dostępnej wiedzy przy rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz korzystania w razie konieczności z opinii specjalistów.	P7S_KK-O7.2
K_K03	propagowania i promowania rzetelnej wiedzy o żywieniu człowieka i produkcji.	P7S_KO-O8.1
K_K04	organizowania działań na rzecz środowiska lokalnego i ogółu społeczności.	P7S_KK-O8.2
K_K05	kierowania się zasadami przedsiębiorczości w myśleniu i działaniu.	P7S_KK-O8.3
K_K06	brania odpowiedzialności za pełnioną rolę zawodową, rozwoju zawodowego, podtrzymywania etosu zawodu oraz działania w sposób etyczny i inspirujący dla innych.	P7S_KR-O9

