

Efekty kształcenia dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka studia II stopnia – profil ogólnoakademicki

Nazwa kierunku: Technologia żywności i żywienie człowieka		
Poziom kształcenia: studia drugiego stopnia		
Profil kształcenia: ogólnoakademicki		
Symbol	Kierunkowe efekty kształcenia	Odniesienie do efektów kształcenia obszaru
WIEDZA		
TZ2A_W01	Ma ugruntowaną wiedzę ogólną w zakresie chemii, biochemii, fizyki, matematyki, statystyki, informatyki i nauk pokrewnych dostosowaną do zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	R2A_W01 R2A_W03 R2A_W04
TZ2A_W02	Ma pogłębioną wiedzę ekonomiczną, prawną (prawo żywnościowe, prawo ochrony własności intelektualnej i przemysłowej), społeczną i polityczną związaną z produkcją żywności, prowadzeniem działalności gospodarczej, bezpieczeństwem żywnościowym, produkcją ekologiczną i dbałością o środowisko naturalne, GMO	R2A_W02 R2A_W03 R2A_W06 R2A_W07 R2A_W08
TZ2A_W03	Ma rozszerzoną wiedzę na temat procesów technologicznych, wykorzystania mikroorganizmów i produktów ich działalności w technologii żywności	R2A_W04 R2A_W05
TZ2A_W04	Ma pogłębioną wiedzę w zakresie składu chemicznego żywności i właściwości poszczególnych składników, ich przemian i interakcji, wartości odżywczej i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w związku z procesem technologicznym	R2A_W03 R2A_W05
TZ2A_W05	Wykazuje znajomość zaawansowanych technik i narzędzi badawczych stosowanych w technologii żywności	R2A_W05 R2A_W09
TZ2A_W06	Ma pogłębioną wiedzę o żywieniu człowieka, zna zasady racjonalnego żywienia oraz rozróżnia przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania	R2A_W01 R2A_W04
TZ2A_W07	Zna metodologię przygotowania i napisania pracy naukowej z wykorzystaniem zróżnicowanych źródeł (w tym obcojęzycznych), jest świadomy etycznego wymiaru w badaniach naukowych	R2A_W03 R2A_W04 R2A_W07 R2A_W08
UMIEJĘTNOŚCI		
TZ2A_U01	Potrafi pozyskiwać informacje na określony temat z różnych źródeł (także w językach obcych), integrować uzyskane informacje, dokonywać ich interpretacji i krytycznej oceny, wyciągać wnioski, formułować i uzasadniać opinie (własne poglądy), prowadzić dyskusję na zasadach konsensusu, a także referować temat z wykorzystaniem zróżnicowanych środków multimedialnych.	R2A_U01 R2A_U02 R2A_U03 R2A_U08 R2A_U09
TZ2A_U02	Potrafi dobrać metody badawcze, pod nadzorem zaplanować i przeprowadzić złożone zadanie badawcze lub eksperyment związany z procesem technologicznym i jakością żywności, posługując się właściwie dobranymi środkami, właściwie interpretując rezultaty i formułując wnioski	R2A_U02 R2A_U03 R2A_U04 R2A_U05 R2A_U06 R2A_U07
TZ2A_U03	Rozumie zależności pomiędzy stanem odżywiania a jakością życia, potrafi zaplanować i wdrożyć model żywienia	R2A_U05

TZ2A_U04	Potrafi dokonać wstępnej analizy ekonomicznej działań dotyczących procesów technologicznych, potrafi dokonać oceny, przeprowadzić wybór i efektywnie wykorzystać aparaturę technologiczną do produkcji żywności.	R2A_U06 R2A_U07
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
TZ2A_K01	Dokonyuje samooceny własnych kompetencji, doskonali umiejętności, jest odpowiedzialny za podejmowane decyzje, działania, skutki, właściwie organizuje pracę własną i innych członków zespołu, przestrzega zasad BHP, jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo własne i innych członków zespołu, jest gotowy do podejmowania wyzwań zawodowych i osobistych; wykazuje aktywność i wytrwałość w podejmowaniu działań indywidualnych i zespołowych	R2A_K01 R2A_K02 R2A_K03 R2A_K04 R2A_K06 R2A_K07 R2A_K08
TZ2A_K02	Potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób, czuje się odpowiedzialny wobec ludzi dla których dobra stara się działać, wyraża taką postawę w środowisku akademickim i pośrednio modeluje podejście wśród innych	R2A_K01 R2A_K03 R2A_K04
TZ2AJC03	Dostrzega znaczenie dokładnego planowania eksperymentu z uwzględnieniem skutków środowiskowych i ekonomicznych, jest świadomy istnienia etycznego wymiaru w badaniach naukowych, krytycznie podchodzi do informacji upowszechnianych w mediach szczególnie z zakresu nauk o żywności, ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego	R2A_K05 R2A_K04 R2A_K05 R2A_K06