

Efekty kształcenia dla kierunku studiów określone uchwałą Nr 30/2014 Senatu UR z dnia 21 maja 2014 r.

Po ukończeniu studiów II stopnia na kierunku Jakość i bezpieczeństwo żywności absolwent:

WIEDZA

Ma zaawansowaną wiedzę o innowacyjnych procesach, trendach rozwojowych i kierunkach badań naukowych w dziedzinie przetwórstwa żywności i metod oceny jej jakości.

Ma szczegółową wiedzę na temat naukowych podstaw technologii produkcji bezpiecznej żywności o wysokiej jakości zdrowotnej, które kształtują dziedzinę przetwarzania lub oceny jakości żywności, w zakresie wybranej specjalizacji.

Ma pogłębioną wiedzę w zakresie ryzyka zdrowotnego związanego z fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym zanieczyszczeniem żywności i środowiska oraz zna sposoby obniżenia tego ryzyka.

Identyfikuje żywność jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych, które można modyfikować w celu otrzymania określonej charakterystyki i funkcjonalności.

Zna zasady i wykorzystanie zaawansowanych technik analitycznych stosowanych do badania żywności, w tym oceny jej autentyczności.

Zna podstawy i wykorzystanie technik prognostycznych w przetwórstwie i dystrybucji żywności.

Rozumie znaczenie krajowych i międzynarodowych regulacji dotyczących produkcji i dystrybucji żywności wynikających z przepisów prawa lub innych, nie mających charakteru obligatoryjnego.

Ma wiedzę na temat rolnictwa zintegrowanego, ekologicznego i biodynamicznego w kontekście jakości i bezpieczeństwa żywności.

Zna pojęcie standaryzacji i atestacji żywności. Rozumie znaczenie monitoringu jakości zdrowotnej żywności.

Zna zaawansowane metody w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowywania wyników badań.

Ma pogłębioną wiedzę na temat organizacji i znaczenia właściwej logistyki w łańcuchu żywnościowym.

Zna zasady i systemy zarządzania w laboratoriach badawczych.

Zna zasady przygotowania pracy naukowej.

UMIEJĘTNOŚCI

Pozyskuje potrzebne informacje naukowe z literatury, baz danych oraz innych źródeł, dokonuje ich interpretacji oraz opracowuje 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.

Rozumie i stosuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji, obliczeń statystycznych i grafiki komputerowej.

Analizuje zróżnicowane sytuacje związane z produkcją i dystrybucją żywności, w kontekście jej jakości i bezpieczeństwa planuje akcje na rzecz poprawy jakości i wydajności produkcji, a także na rzecz środowiska przyrodniczego.

Proponuje rozwiązania praktycznych problemów związanych z produkcją i oceną jakości i bezpieczeństwa żywności.

Samodzielnie wykonuje określone zadanie obliczeniowe i/lub badawcze w zakresie nauki o żywności, przedstawia w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu.

Analizuje i krytycznie ocenia różne rozwiązania techniczne i technologiczne w dziedzinie przetwórstwa żywności i w kontekście bezpieczeństwa i jakości wyrobów gotowych.

Oceni i stosuje w praktyce główne normy sektora agrożywnościowego (np. EC, ISO, PN) dotyczące wytwarzania i bezpieczeństwa żywności.

Stosuje podstawowe i zaawansowane metody w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowania wyników badań naukowych.

Wykorzystuje, analizuje i interpretuje wyniki zaawansowanych pomiarów zastosowanych do badania żywności (np. spektroskopia IR, NMR, MS, fluorescencja, spektroskopia sił atomowych, GLC, HPLC).

KOMPETENCJE SPOŁECZNE

Śledzi i przyswaja nowości w nauce o żywności w celu uzupełniania specjalistycznej wiedzy.

Jest świadomy odpowiedzialności za poufność niektórych działań, szczególnie dotyczących ujawniania wyników badań naukowych i prac rozwojowych.

Posiada kompetencje do uczestniczenia w projektach badawczych i pracach rozwojowych dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności.

Jest świadomy znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności o wysokiej jakości zdrowotnej oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego.

Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności oraz rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się i podejmowania działań zwiększających aktywność zawodową i społeczną środowiska, w którym żyje i pracuje.

Przygotowuje i przekazuje społeczeństwu informacje o działaniach na rzecz produkcji bezpiecznej i dobrej jakościowo żywności w sposób popularyzatorski.

Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

Potrafi wybrać priorytety służące realizacji określonych celów i/lub zadań.