

Zarządzenie Nr 54/2018
Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
z dnia 15 stycznia 2018 roku

w sprawie określenia efektów kształcenia na kierunku jakość i bezpieczeństwo żywności – studia II stopnia

Na podstawie § 20 ust. 1 i ust. 4 pkt 4 i 8 Statutu Uczelni z dnia 29 czerwca 2015 roku (t. jedn. z dnia 31 marca 2017 r.) oraz art. 11 ust. 1 Ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym (t. jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 2183 z późn. zm.) w związku z Uchwałą Senatu Nr 125/2017 z dnia 21 grudnia 2017 r.

zarządza się, co następuje:

§ 1

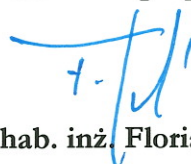
1. Od roku akademickiego 2018/2019 określa się efekty kształcenia dostosowane do Polskiej Ramy Kwalifikacji na kierunku studiów *jakość i bezpieczeństwo żywności* – studia II stopnia o profilu ogólnoakademickim, prowadzonego w formie stacjonarnej przez Wydział Technologii Żywności – w brzmieniu załącznika.
2. Studenci, którzy rozpoczęli studia przed wejściem w życie niniejszego zarządzenia, studiują według dotychczasowych programów kształcenia do końca okresu studiów przewidzianego w programie i planie studiów.

§ 2

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Kraków, dnia 15 stycznia 2018 r.

z upoważnienia Rektora
Prorektor ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą



prof. dr hab. inż. Florian Gambuś

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

PROREKTOR

ds. Dydaktyki i Nauki i Studiów

dr hab. inż. Sylwester Tabas, prof. UJ

[Signature]
 dr hab. inż. Sylwester Tabas, prof. UJ