

Tabela odniesienia efektów kierunkowych do efektów obszarowych

Nazwa kierunku: Technologia żywności i żywienie człowieka		
Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia		
Profil kształcenia: ogólnoakademicki		
Symbol	Kierunkowe efekty kształcenia	Odniesienie do efektów kształcenia obszaru
WIEDZA		
TZ1A_W01	Ma wiedzę ogólną z zakresu chemii, biochemii, fizyki, matematyki i statystyki oraz nauk pokrewnych dostosowaną do zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	R1A_W01 R1A_W03 R1A_W04
TZ1A_W02	Zna ekonomiczne, techniczne, ekologiczne, etyczne prawne i społeczne aspekty związane z produkcją żywności, procesem produkcyjnym i prowadzeniem działalności gospodarczej	R1A_W02 R1A_W05 R1A_W06 R1A_W07 InzA_W03 InzA_W04
TZ1A_W03	Ma podstawową wiedzę z zakresu budowy, działania, eksploatacji aparatury przemysłu spożywczego i automatyzacji procesów produkcyjnych, zna podstawowe metody rozwiązywania zadań inżynierskich z zakresu projektowania aparatury spożywczej.	R1A_W01 R1A_W05 InzA_W01 InzA_W02 InzA_W03 InzA_W05
TZ1A_W04	Ma wiedzę na temat procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w technologii żywności, zna ich opis, zastosowanie, zna techniki i narzędzia badawcze w technologii żywności	R1A_W03 R1A_W04 R1A_W05 InzA_W02 InzA_W05
TZ1A_W05	Ma ogólną wiedzę w zakresie składu chemicznego żywności i drobnoustrojów, właściwości poszczególnych składników, ich przemian i interakcji	R1A_W03 R1A_W04 R1A_W05
TZ1A_W06	Rozumie wpływ sposobu składowania, warunków obróbki technologicznej (parametrów procesu) na właściwości i jakość surowca oraz gotowego wyrobu, jego wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne żywności	R1A_W01 R1A_W03 R1A_W05
TZ1A_W07	Zna etapy i zasady projektowania nowego wyrobu, procesu technologicznego	R1A_W02 R1A_W05 InzA_W08
TZ1A_W08	Ma wiedzę na temat systemów i systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, uwarunkowania prawne, społeczne i ekonomiczne związane z wprowadzaniem systemów zarządzania jakością	R1A_W02 R1A_W03 InzA_W03 InzA_W04
TZ1A_W09	Zna zasady ochrony własności intelektualnej i przemysłowej, zna ogólne zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach spożywczych	R1A_W02 R1A_W08 InzA_W04

UMIEJĘTNOŚCI		
TZ1A_U01	Potrafi integrować, interpretować i oceniać informacje pozyskiwane z różnych dobrze udokumentowanych źródeł (także obcojęzycznych), prowadzić obliczenia, wyciągać wnioski, formułować i uzasadniać opinie oraz przygotować i przedstawić (pisemnie i/lub ustnie) w formie typowego opracowania na zadany temat z wykorzystaniem podstawowych technologii informatycznych	R1A_U01 R1A_U02 R1A_U03 R1A_U08 R1A_U09 R1A_U10 InzA_U01
TZ1A_U02	Potrafi zaproponować metody badawcze, posługiwać się metodami standardowymi, materiałami i urządzeniami, pod nadzorem potrafi zaplanować i przeprowadzić proste zadanie badawcze lub eksperyment z zakresu oceny właściwości surowców, półproduktów i produktów w technologii żywności i żywienia, potrafi opracować wyniki i sformułować wnioski	R1A_U02 R1A_U04 R1A_U05 R1A_U06 InzA_U01 InzA_U02 InzA_U05
TZ1A_U03	Pod kierunkiem potrafi zaprojektować produkt spożywczy, proces technologiczny, system zapewnienia jakości związany z produkcją żywności, potrafi identyfikować i oceniać przydatność oraz wpływ procesów na wyrób, potrafi formułować specyfikacje, wybrać i zastosować metody rozwiązania prostych zadań inżynierskich o charakterze praktycznym w zakresie produkcji żywności i żywienia (dietetyki)	R1A_U01 R1A_U04 R1A_U05 R1A_U06 InzA_U02 InzA_U06 InzA_U07 InzA_U08
TZ1A_U04	Posiada umiejętność odczytywania i posługiwania się dokumentacją techniczną w zakresie oceny, doboru i integracji aparatury technologicznej, systemów, procesów itp. ze względu na proces technologiczny i jego parametry. Potrafi pozyskiwać informacje w języku angielskim lub innym nowożytnym języku obcym.	R1A_U01 R1A_U05 R1A_U06 InzA_U08
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
TZ1A_K01	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego zawodowego doskonalenia się i rozwoju osobistego, dokonuje samooceny własnych kompetencji i doskonali umiejętności, wyznacza kierunki własnego rozwoju	R1A_K01 R1A_K07
TZ1A_K02	Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, jest krytyczny w stosunku do docierających informacji, właściwie organizuje pracę własną, jest odpowiedzialny za powierzony sprzęt, szanuje pracę własną i innych, przestrzega zasad BHP, należycie dba o bezpieczeństwo własne i innych członków zespołu	R1A_K02 R1A_K03 R1A_K04 R1A_K06
TZ1A_K03	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, rozumie konieczność pracy nad wszelkimi projektami które mają charakter długofalowy. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	R1A_K03 R1A_K08 InzA_K02
TZ1A_K04	Dostrzega związek żywienia i stylu życia ze stanem zdrowia społeczeństwa i potrafi dzielić się tą wiedzą poza środowiskiem akademickim, jest świadom pozatechnicznych aspektów i skutków działalności inżynierskiej, a zwłaszcza społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za podejmowane decyzje, produkcję bezpiecznej żywności i stan środowiska naturalnego.	R1A_K05 R1A_K06 InzA_K01