

Uchwała nr 55/2017
Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
z dnia 22 lutego 2017 r.

w sprawie: utworzenia na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu kierunku studiów pierwszego stopnia **jakość i bezpieczeństwo żywności** oraz określenia dla niego efektów kształcenia

Na podstawie art. 11 ust. 1 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku *Prawo o szkolnictwie wyższym* (tekst jedn. Dz. U. z 2016 r., poz. 1842) oraz § 27 ust. 1 pkt 5 i pkt 6 oraz § 58 ust. 7 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Senat uchwala, co następuje:

§ 1

Na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu powołuje się kierunek **jakość i bezpieczeństwo żywności** na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim, w formie studiów stacjonarnych.

§ 2

Określa się efekty kształcenia dla kierunku, o którym mowa w § 1, w załączniku stanowiącym integralną część niniejszej uchwały.

§ 3

Rada Wydziału dostosuje program studiów na kierunku, o którym mowa w § 1, do efektów kształcenia określonych w § 2.

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

R e k t o r

prof. dr hab. Jan Pikul

Efekty kształcenia na kierunku studiów *jakość i bezpieczeństwo żywności*

| Wydział prowadzący kierunek: Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu | |
|--|---|
| Poziom kształcenia: studia I stopnia | |
| Profil kształcenia: ogólnoakademicki | |
| Forma kształcenia: studia stacjonarne | |
| Przyporządkowanie kierunku do: obszaru kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne dziedziny nauki: nauki rolnicze dyscypliny naukowej: technologia żywności i żywienia | |
| Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: inżynier | |
| <i>Kierunkowe efekty kształcenia zostały określone w sposób ściśle odpowiadający charakterystynom drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji dla poziomu 6 w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych (załącznik do rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-8, Dz. U., poz. 1594)</i> | |
| <i>Symbol</i> | <i>Opis efektów kształcenia dla kierunku</i> |
| WIEDZA | |
| JBZ1_W01 | ma podstawową wiedzę dostosowaną do kierunku studiów w zakresie matematyki, fizyki, biologii, chemii ogólnej i organicznej, biologii i biochemii |
| JBZ1_W02 | ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną dostosowaną do nauk o żywności i żywieniu |
| JBZ1_W03 | ma podstawową wiedzę prawną w zakresie bezpieczeństwa żywności, jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i ochrony konsumenta, wskazuje podstawowe przepisy i wymagania ustawowe dotyczące produkcji żywności i jej wprowadzania na rynek oraz zna zasady zarządzania jakością żywności na podstawie norm i przepisów prawa krajowego i międzynarodowego |
| JBZ1_W04 | charakteryzuje rodzaje i źródła surowców stosowanych w przetwórstwie żywności oraz sposoby ich traktowania w czasie transportu i magazynowania |
| JBZ1_W05* | zna główne operacje jednostkowe w procesach przetwarzania i wyjaśnia zasady stosowane w przetwórstwie żywności, dzięki którym produkt jest bezpieczny dla konsumenta, zna czynniki determinujące jakość produktów w całym cyklu ich życia |
| JBZ1_W06 | zna właściwości typowych patogenów i mikroorganizmów powodujących psucie się żywności, warunki, w których następuje ich rozwój oraz wyjaśnia wpływ metod utrwalania na trwałość i bezpieczeństwo żywności |
| JBZ1_W07 | ma rozszerzoną wiedzę o istocie zagrożeń środowiskowych oraz znaczeniu zrównoważonego rozwoju dla poprawy jakości życia człowieka |

| | |
|---------------------|--|
| JBZ1_W08 | zna i identyfikuje główne zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności oraz zagrożenie dla zdrowia ze strony substancji obcych, w tym dodatków do żywności i związków szkodliwych powstających podczas przetwarzania żywności; charakteryzuje warunki higieniczne i weterynaryjne, jakie powinny być spełnione w produkcji i obrocie żywności |
| JBZ1_W09* | zna i rozumie zjawiska i procesy biochemiczne i mikrobiologiczne stosowane w technologii i projektowaniu żywności oraz występujące w życiu codziennym |
| JBZ1_W10 | ma wiedzę z zakresu ilościowych i jakościowych metod oceny jakości surowców i produktów oraz narzędzi i technik pozyskiwania danych |
| JBZ1_W11* | potrafi dobrać materiały opakowaniowe do danego produktu, zna metody i warunki przechowywania towarów oraz ich wpływ na jakość produktów |
| JBZ1_W12* | rozumie znaczenie systemowego podejścia w zarządzaniu jakością, zna zasady funkcjonowania i projektowania systemów zarządzania jakością żywności w przedsiębiorstwach produkcyjnych i usługowych oraz rozumie zasady stosowania statystycznej kontroli procesów w kształtowaniu jakości produktów |
| JBZ1_W13* | zna metody opracowywania i zasady wprowadzania nowych produktów na rynek, ze szczególnym uwzględnieniem ich jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego, rozumie zasady podejmowania decyzji rynkowych konsumenta i producenta |
| JBZ1_W14 | zna narzędzia informatyczne niezbędne do zredagowania tekstu, przygotowania arkusza kalkulacyjnego i prezentacji, także w języku obcym |
| JBZ1_W15 | zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii i rozumie potrzebę kultury fizycznej i uprawiania sportu |
| JBZ1_W16* | zna podstawy prawne, organizację oraz zasady tworzenia i podstawy zarządzania małym przedsiębiorstwem, potrafi korzystać z informacji patentowej, zna podstawy analizy kosztów jakości |
| JBZ1_W17* | zna podstawowe zasady działania maszyn i urządzeń technologicznych oraz sposób tworzenia bilansów energetycznych i materiałowych dla aparatów i procesów technologicznych |
| UMIEJĘTNOŚCI | |
| JBZ1_U01 | dokonyuje pomiaru lub określenia podstawowych wielkości fizycznych i chemicznych oraz potrafi posługiwać się metodami matematycznymi w analizie żywności |
| JBZ1_U02* | operuje podstawowym sprzętem laboratoryjnym oraz aparaturą kontrolno-pomiarową; potrafi pracować w laboratorium wykorzystując zasady metrologii, stosuje zasady bezpieczeństwa pracy i dobrych praktyk w laboratorium analitycznym i zakładzie produkcyjnym |
| JBZ1_U03* | posiada umiejętność oceny jakościowej i ilościowej produktów żywnościowych w oparciu o dobór metod, technik i narzędzi analitycznych, umie zinterpretować otrzymane dane doświadczalne za pomocą narzędzi statystycznych i wysuwać logiczne wnioski, a także dokonać walidacji wykorzystywanej metody analitycznej |
| JBZ1_U04 | kształtuje strukturę i właściwości surowców oraz jakość produktów, potrafi określić metody i warunki przechowywania surowców i produktów by zapewnić i utrzymać ich wysoką jakość i bezpieczeństwo |
| JBZ1_U05* | potrafi zaprojektować opakowanie w oparciu o znajomość materiałów opakowaniowych do ochrony danego produktu z uwzględnieniem aspektów logistycznych oraz środowiskowych jak i potrzeb i preferencji konsumentów |

| | |
|------------------------------|--|
| JBZ1_U06* | stosuje systemowe podejście do zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, potrafi zaplanować, wdrożyć, utrzymać i rozwijać system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przedsiębiorstwie oraz dokonać analizy kosztów jakości, umie działać w sposób przedsiębiorczy |
| JBZ1_U07* | potrafi określić wpływ procesów na środowisko i jakość życia człowieka, umie podjąć działania chroniące środowisko naturalne |
| JBZ1_U08* | potrafi czytać rysunki i schematy maszyn, urządzeń, układów technicznych i technologicznych wykorzystując oprogramowanie komputerowe, sporządza bilans materiałowy i energetyczny urządzeń i procesów produkcyjnych |
| JBZ1_U09* | nabywa umiejętności zdobywania i analizowania informacji dla potrzeb zawodowych i osobistych z wykorzystaniem dostępnych narzędzi informatycznych, sporządza raporty laboratoryjne, redaguje korespondencję służbową, posiada umiejętności komunikowania się z różnymi podmiotami, także w języku obcym wykorzystując słownictwo specjalistyczne |
| JBZ1_U10* | potrafi wykorzystać wiedzę prawną w zakresie bezpieczeństwa żywności, jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i ochrony konsumenta, potrafi dokonać oceny sytuacji rynkowej w oparciu o podstawowe elementy rynku i podejmować decyzje ekonomiczne w warunkach gospodarki rynkowej |
| KOMPETENCJE SPOŁECZNE | |
| JBZ1_K01 | jest świadomy swoich kompetencji zawodowych |
| JBZ1_K02 | rozumie potrzebę podnoszenia swoich kompetencji zawodowych i osobistych i umie praktycznie stosować zdobytą wiedzę uwzględniając aspekty prawne, etyczne i ekonomiczne |
| JBZ1_K03 | posiada umiejętności organizacyjne, umie pracować w grupie, zarządzać zasobami ludzkimi |
| JBZ1_K04 | rozumie potrzebę działania na rzecz poprawy jakości produktów i usług oraz informowania społeczeństwa o potencjalnych zagrożeniach występujących w łańcuchu produkcyjnym |
| JBZ1_K05 | ma świadomość znaczenia technologii i jakości surowców w kształtowaniu jakości produktów |
| JBZ1_K06 | rozumie wagę pozyskiwania informacji z wiarygodnych źródeł |
| JBZ1_K07 | wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy własnej i innych |
| JBZ1_K08 | prawidłowo identyfikuje problemy oraz określa hierarchię zadań do wykonania |
| JBZ1_K09 | potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy |
| JBZ1_K10 | ma kompetencje do przygotowania życiorysu, listu motywacyjnego, rozmowy kwalifikacyjnej i planu rozwoju zawodowego skierowanego do pracodawców |

* *Efekty kierunkowe obejmujące kompetencje inżynierskie opisane w charakterystykach drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji dla poziomu 6 (załącznik do rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-8, Tabela III, Dz. U., poz. 1594)*