

Uchwała nr 395/2012
Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
z dnia 29 czerwca 2012 r.

w sprawie: określenia efektów kształcenia dla kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** o profilu ogólnoakademickim prowadzonego na poziomie studiów drugiego stopnia na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu

Na podstawie art. 11 ust. 1 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku *Prawo o szkolnictwie wyższym* (Dz. U. Nr 164, poz. 1365, z późn. zm.) oraz § 27 ust. 1 pkt 6 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Senat uchwala, co następuje:

§ 1

Na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu prowadzi się kierunek **technologia żywności i żywienie człowieka** na poziomie studiów **drugiego stopnia** o profilu ogólnoakademickim, w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.

§ 2

Określa się efekty kształcenia dla kierunku, o którym mowa w § 1, w załączniku stanowiącym integralną część niniejszej uchwały, do których dostosowywany jest plan studiów i program kształcenia określony przez Radę Wydziału.

§ 3

Efekty kształcenia, o których mowa w § 2, obowiązują od roku akademickiego 2012/2013.

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

R e k t o r

prof. dr hab. Grzegorz Skrzypczak

Efekty kształcenia dla kierunku studiów **technologia żywności i żywienie człowieka** i ich odniesienie do efektów obszarowych

Wydział prowadzący kierunek: Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu		
Poziom kształcenia: studia II stopnia		
Profil kształcenia: ogólnoakademicki		
Forma kształcenia: studia stacjonarne i niestacjonarne		
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: magister inżynier		
Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania tytułu zawodowego: 90		
<i>Symbol</i>	<i>Opis efektów kształcenia dla kierunku</i>	<i>Odniesienie do efektów obszarowych</i>
WIEDZA		
TZ2A_W01	ma zaawansowaną wiedzę o innowacyjnych procesach, trendach rozwojowych i kierunkach badań naukowych w dziedzinie przetwórstwa żywności i żywienia człowieka i na bieżąco śledzi ich zmiany	R2A_W03 R2A_W04 R2A_W05 R2A_W06 R2A_W07
TZ2A_W02	ma szczegółową wiedzę na temat naukowych podstaw technologii żywności i żywienia człowieka, które kształtują dziedzinę przetwarzania żywności, w zakresie studiowanej specjalizacji	R2A_W01 R2A_W03 R2A_W04 R2A_W05 R2A_W06
TZ2A_W03	ma pogłębioną wiedzę w zakresie ryzyka zdrowotnego związanego z chemicznym i mikrobiologicznym zanieczyszczeniem żywności i zna sposoby obniżenia tego ryzyka	R2A_W03 R2A_W04 R2A_W05 R2A_W06
TZ2A_W04	identyfikuje żywność jako materiały i systemy dostarczania składników odżywczych, które można modyfikować, co do składu, w celu otrzymania określonej charakterystyki i funkcjonalności	R2A_W06
TZ2A_W05	wyjaśnia metody analizy dostępne w nauce o żywności i ich zasady w celu charakterystyki surowców i produktów w różnych skalach	R2A_W06
TZ2A_W06	zna zasady i wykorzystanie zaawansowanych technik analitycznych stosowanych do badania żywności i badań żywieniowych, w zakresie studiowanej specjalizacji	R2A_W06

TZ2A_W07	ma zaawansowaną wiedzę na temat systemów zarządzania jakością w całym łańcuchu żywnościowym w celu ciągłego ulepszania produkcji żywności	R2A_W02 R2A_W06
TZ2A_W08	rozumie znaczenie krajowych i międzynarodowych regulacji prawnych dotyczących produkcji i dystrybucji żywności	R2A_W02 R2A_W06 R2A_W07
TZ2A_W09	zna zasady wytwarzania GMO i potrafi wyjaśnić przyczyny ich wprowadzania do produkcji żywności	R2A_W04 R2A_W05 R2A_W06
TZ2A_W10	zna istotę nutrigenomiki we współczesnej nauce o żywieniu człowieka	R2A_W01 R2A_W05
TZ2A_W11	zna zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowywania wyników badań	R2A_W01 R2A_W06
TZ2A_W12	rozumie politykę żywienia ludności w skali globalnej i lokalnej	R2A_W05 R2A_W07
TZ2A_W13	ma poszerzoną wiedzę na temat potrzeb żywieniowych różnych grup populacyjnych; fizjologicznych, społecznych i kulturowych uwarunkowań sposobu ich żywienia się oraz wpływu żywienia na zdrowie publiczne	R2A_W02 R2A_W04 R2A_W06
UMIEJĘTNOŚCI		
TZ2A_U01	pozyskuje potrzebne informacje naukowe z literatury, baz danych oraz innych źródeł, dokonuje ich interpretacji oraz opracowuje ich syntetyczną analizę z poprawną dokumentacją	R2A_U01 R2A_U03
TZ2A_U02	przygotowuje wystąpienia ustne i opracowuje typowe prace pisemne w języku polskim i języku obcym, uznawanym za podstawowy dla kierunku studiów, dotyczące nauki o żywności i żywieniu	R2A_U02 R2A_U08 R2A_U09
TZ2A_U03	ma umiejętności językowe w zakresie nauki o żywności i żywieniu, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ europejskiego systemu opisu kształcenia językowego	R2A_U10
TZ2A_U04	analizuje zróżnicowane sytuacje związane z produkcją i dystrybucją żywności, planuje akcje i zarządza działaniami na rzecz poprawy jakości i wydajności produkcji, a także na rzecz środowiska przyrodniczego	R2A_U01 R2A_U04 R2A_U05 R2A_U06
TZ2A_U05	proponuje rozwiązanie praktycznego problemu związanego z produkcją żywności profesjonalistom	R2A_U04 R2A_U05 R2A_U06
TZ2A_U06	samodzielnie wykonuje określone zadanie badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu, przedstawia pisemną rozprawę na temat badanego problemu oraz prezentuje go w formie audiowizualnej	R2A_U03 R2A_U04

TZ2A_U07	analizuje i krytycznie ocenia różne rozwiązania techniczne i technologiczne w dziedzinie przetwórstwa żywności i żywienia człowieka, w zakresie wybranej specjalizacji	R2A_U01 R2A_U05 R2A_U06 R2A_U07
TZ2A_U08	ocenia i stosuje w praktyce główne normy sektora agrożywnościowego (np. EC, ISO, PN) i dotyczące wytwarzania i bezpieczeństwa żywności	R2A_U06
TZ2A_U09	stosuje podstawowe i zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowania wyników badań naukowych	R2A_U06
TZ2A_U10	opracowuje i projektuje produkt żywnościowy, proces technologiczny i opakowanie, w zakresie studiowanej specjalizacji, z uwzględnieniem żywieniowych potrzeb człowieka	R2A_U05 R2A_U06
TZ2A_U11	wykorzystuje, analizuje i interpretuje wyniki zaawansowanych pomiarów zastosowanych do badania żywności w zakresie studiowanej specjalizacji	R2A_U06
TZ2A_U12	ocenia zgodność produktu z przepisami prawnymi i specyfikacją	R2A_U05 R2A_U06
TZ2A_U13	umie dokonać identyfikacji i pogłębionej analizy sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności, wskazać kierunki racjonalizacji ich żywienia oraz prowadzić poradnictwo żywieniowe	R2A_U05 R2A_U06 R2A_U07
TZ2A_U14	wykazuje pogłębioną zdolność zastosowania narzędzi, metod, technik i technologii w różnych systemach żywienia indywidualnego i zbiorowego	R2A_U05 R2A_U06
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
TZ2A_K01	śledzi i przyswaja nowości w nauce o żywności i żywieniu, które zapewniają ciągłą poprawę specjalistycznej wiedzy technologicznej i/lub w badaniach naukowych	R2A_K01 R2A_K07
TZ2A_K02	jest świadomy odpowiedzialności za poufność niektórych działań, szczególnie dotyczących ujawniania wyników badań naukowych i prac rozwojowych	R2A_K04
TZ2A_K03	posiada kompetencje do uczestniczenia w projektach badawczych i rozwojowych dotyczących żywności i żywienia oraz samodzielnego kierowania zespołami ludzkimi, realizującymi te projekty	R2A_K01 R2A_K02 R2A_K03 R2A_K08
TZ2A_K04	jest świadomy znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, jej rzetelną promocję na rynku i żywieniową promocję zdrowia oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego	R2A_K05 R2A_K06
TZ2A_K05	ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności i rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i podejmowania działań zwiększających aktywność zawodową i społeczną środowiska, w którym się żyje i pracuje	R2A_K01 R2A_K07 R2A_K08
TZ2A_K06	przygotowuje i upowszechnia w społeczeństwie informacje o postępie naukowo-technicznym w produkcji żywności i żywieniu człowieka	R2A_K04 R2A_K06