

Efekty uczenia się dla studiów podyplomowych *przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym*

Kod składnika opisu charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji lub/i kod składnika opisu efektów uczenia się charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8	Opis charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji lub/i opis charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8	Symbol efektu uczenia się dla studiów podyplomowych	Opis efektów uczenia się dla studiów podyplomowych
1	2	3	4
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
P7S_WG	w pogłębionym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne, uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia oraz wybrane zagadnienia z zakresu zaawansowanej wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu studiów, główne tendencje rozwojowe dyscyplin naukowych lub artystycznych, do których jest przyporządkowany kierunek studiów	SP_P7S_WG1	w pogłębionym stopniu rolę jakości surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w procesie przetwórstwa rolno-spożywczego
		SP_P7S_WG2	zagrożenia bezpieczeństwa żywności, dobre praktyki produkcyjne i higieniczne (GMP/GHP) oraz zasady i etapy wdrażania HACCP
		SP_P7S_WG3	zasady produkcji, przetwarzania i utrwalania żywności
		SP_P7S_WG4	zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne żywności na wszystkich etapach i procesach łańcucha żywnościowego
P7S_WK	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	SP_P7S_WK1	technologiczne, ekonomiczne, społeczne i prawne uwarunkowania projektowania, produkcji i dystrybucji żywności
		SP_P7S_WK2	warunki zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego
		SP_P7S_WK3	przepisy i procedury umożliwiające produkcję bezpiecznej żywności
		SP_P7S_WK4	uwarunkowania ekonomiczne, marketingowe i prawne przetwórstwa i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolnym

		SP_P7S_WK5	zasady przedsiębiorczości, ochrony własności intelektualnej, prawa autorskiego, ergonomii, BHP oraz etyki w pracy zawodowej
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
P7S_UW	<p>wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez:</p> <ul style="list-style-type: none"> – właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji, – dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, – przystosowanie i transfer istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi <p>formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi</p>	SP_P7S_UW1	krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł
		SP_P7S_UW2	właściwie dobierać techniki, metody, narzędzia badawcze i technologie w przetwórstwie
		SP_P7S_UW3	stosować zasady etykiety, prawa autorskiego, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii
		SP_P7S_UW4	analizować problemy techniczno-technologiczne, ekonomiczne, prawne i społeczne w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego w gospodarstwie rolnym
		SP_P7S_UW5	prawidłowo interpretować przepisy polskiego i unijnego prawa żywnościowego
		SP_P7S_UW6	wskazywać etapy krytyczne dla zapewnienia produkcji bezpiecznej żywności i metody ich kontroli
		SP_P7S_UW7	dostosowywać procesy produkcji do wymagań istniejących systemów bezpieczeństwa żywności
P7S_UK	<p>komunikować się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców</p> <p>przewodzić debatę</p> <p>posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią</p>	SP_P7S_UK1	w mowie i piśmie formułować poprawne merytorycznie, precyzyjne i klarowne wypowiedzi na tematy związane z przetwórstwem rolno-spożywczym
		SP_P7S_UK2	posługiwać się specjalistycznym językiem oraz brać udział w dyskusji dotyczącej, bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz aspektów prawnych, ekonomicznych i organizacyjnych związanych z przetwórstwem rolno-spożywczym
P7S_UO	kierować pracą zespołu, współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach	SP_P7S_UO1	współdziałać z innymi osobami w zakresie przedsięwzięć przetwórstwa rolno-spożywczego w gospodarstwie rolnym
P7S_UU	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	SP_P7S_UU1	w sposób ciągły podejmować samokształcenie i doskonalenie zawodowe w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego
		SP_P7S_UU2	ukierunkowywać innych w środowisku branżowym do samokształcenia
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do			
P7S_KK	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści	SP_P7S_KK1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania zawodowego

	uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	SP_P7S_KK2	rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego
		SP_P7S_KK3	zastosowania zdobytej wiedzy i umiejętności w toku pracy zawodowej
		SP_P7S_KK4	podejmowania samodzielnych decyzji, a w przypadku trudności korzystania z opinii ekspertów
		SP_P7S_KK5	świadomej identyfikacji złożoności i zmienności elementów związanych z przetwórstwem
P7S_KO	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego	SP_P7S_KO1	inspirowania, organizowania i realizowania interdyscyplinarnych projektów mających na celu rozwój przetwórstwa rolno-spożywczego
	inicjowania działania na rzecz interesu publicznego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	SP_P7S_KO2	inicjowania działalności gospodarczej w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego w gospodarstwie rolnym
P7S_KR	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym: – rozwijania dorobku zawodu, – podtrzymywania etosu zawodu, – przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad	SP_P7S_KR1	wykonywania zadań samodzielnie i w grupie
		SP_P7S_KR2	ciągłego dokształcania się i aktualizowania wiedzy i umiejętności
		SP_P7S_KR3	rozwijania i upowszechniania praktycznego dorobku związanego z przetwórstwem rolno-spożywczym
		SP_P7S_KR4	wzięcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe

Po ukończeniu studiów podyplomowych absolwent uzyskuje kwalifikacje cząstkowe na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Objaśnienia:

Kolumna nr 1 i 2 – na podstawie Rozporządzenia MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 roku, poz. 2218)

Kolumna nr 3 – symbol efektu uczenia się dla studiów podyplomowych

SP_P6S – studia podyplomowe, poziom 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

W – kategoria wiedza, w tym: G – zakres i głębia/ K – kontekst

U – kategoria umiejętności, w tym: W – wykorzystanie wiedzy/K – komunikowanie się/O – organizacja/U – uczenie się

K – kategoria kompetencje społeczne, w tym: K – ocena krytyczna/O – odpowiedzialność/R – rola zawodowa.

1, 2, 3 i kolejne – numer efektu uczenia się

Kolumna nr 4 – opis treści efektów uczenia się