

Informacje ogólne o programie studiów

KIERUNEK:	Bezpieczeństwo produktów zwierzęcych
PROFIL:	PROFIL OGÓLNOAKADEMICKI
POZIOM STUDIÓW:	STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5 LETNIE)
FORMA STUDIÓW:	STUDIA STACJONARNE

łącna liczba godzin zajęć dydaktycznych	2280
łącna liczba pkt. ECTS jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia (w przypadku studiów stacjonarnych ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	165pkt. ECTS
liczba pkt. ECTS jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych (nie mniej niż 5 pkt. ECTS, nie dotyczy kierunków przyporządkowanych do dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych)	11 pkt. ECTS
liczba pkt. ECTS za zajęcia do wyboru (nie mniej niż 30% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	63 pkt. ECTS
zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie / dyscyplinach, do których przyporządkowano kierunek studiów <u>wskazać wyłącznie dla kierunku o profilu ogólnoakademickim</u> (ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	132 pkt. ECTS
zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne <u>wskazać wyłącznie dla kierunku o profilu praktycznym</u> (ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	nie dotyczy

Zakładane efekty uczenia się dla kierunku

Wydział	Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt
nazwa kierunku	Bezpieczeństwo produktów zwierzęcych
profil	ogólnoakademicki
poziom kształcenia	I stopień
tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta ¹	inżynier
dyscyplina lub dyscypliny, do których odnoszą się zakładane efekty uczenia się ²	procentowy udział dyscypliny ²
Zootechnika i rybactwo - dyscyplina wiodąca ³	100 %
Łącznie:	100%

Symbol efektów kierunkowych	Efekty uczenia się dla kierunku	Efekty - z części I (kod składnika opisu) ⁴	Efekty prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich - z części III (kod składnika opisu) ⁶
WIEDZA			
K_W01	Ma elementarną wiedzę z zakresu chemii, biochemii, budowy i funkcjonowania organizmu, jak również biotechnologii i genetyki.	P6S_WG	
K_W02	Posiada podstawową wiedzę z zakresu statystyki, technologii informatycznych na poziomie pozwalającym opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych.	P6S_WG	P6S_WG
K_W03	Definiuje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu nauk humanistycznych, elementów zarządzania i marketingu oraz prawa ze szczególnym uwzględnieniem prawa żywnościowego i paszowego.	P6S_WG P6S_WK	
K_W04	Wykazuje się znajomością podstawowych zasad żywienia i bilansowania wartości pokarmowej i odżywczej dla ludzi i zwierząt.	P6S_WG	
K_W05	Zna podstawowe metody, narzędzia, techniki i technologie wykorzystywane w produkcji zwierzęcej z uwzględnieniem aspektów dobrostanu oraz zagrożeń mikrobiologicznych i parazytologicznych.	P6S_WG	P6S_WG

K_W06	Wykazuje się wiedzą dotyczącą technologii produkcji i przetwarzania produktów zwierzęcych z uwzględnieniem aspektów biobezpieczeństwa. Zna sposoby modyfikowania ich składu oraz doskonalenia wartości.	P6S_WG	P6S_WG
K_W07	Ma podstawową wiedzę z zakresu pakowania, konserwowania i przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego, z zapewnieniem ich trwałości i bezpieczeństwa.	P6S_WG	P6S_WG
K_W08	Wykazuje się wiedzą na temat przemian fizyko-chemicznych zachodzących w biosferze i zagrożeń środowiska przyrodniczego oraz wykorzystywania biomasy w pozyskiwaniu energii.	P6S_WG P6S_WK	
K_W09	Zna zasady ergonomii, higieny i bezpieczeństwa pracy.	P6S_WG	
K_W10	Ma wiedzę z zakresu badań mikrobiologicznych, oddziaływania mikroflory na człowieka i jakość produktów pochodzenia zwierzęcego oraz sposoby zastosowania mikroorganizmów w produkcji zwierzęcej.	P6S_WG	P6S_WG
K_W11	Charakteryzuje surowce paszowe oraz technologie ich produkcji, konserwowania, uszlachetniania i metody oceny wartości odżywczej.	P6S_WG	P6S_WG
K_W12	Zna zasady kodeksu dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych oraz obowiązujące regulacje prawne. Definiuje i charakteryzuje etapy projektowania, wdrażania, weryfikacji i doskonalenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa produktów odzwierzęcych.	P6S_WG P6S_WK	P6S_WG P6S_WK
K_W13	Posiada wiedzę na temat metod stosowanych w analizie produktów odzwierzęcych, rozumie ich zasady oraz znaczenie w kontroli bezpieczeństwa.	P6S_WG	P6S_WG
K_W14	Zna podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej, intelektualnej oraz prawa autorskiego. Potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej i fachowej literatury.	P6S_WK	
K_W15	Ma wiedzę dotyczącą wpływu produkcji zwierzęcej oraz przetwórstwa paszowego i surowców zwierzęcych na funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich.	P6S_WK	P6S_WK
K_W16	Ma wiedzę o roli i znaczeniu oraz zagrożeniach środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania różnorodności biologicznej.	P6S_WK	
K_W17	Wykazuje się znajomością zagadnień z zakresu rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości, działalności gospodarczej i pozyskiwania funduszy unijnych.	P6S_WK	
K_W18	Ma wiedzę dotyczącą postępowania z produktami ubocznymi powstającymi w trakcie przetwarzania i obróbki produktów pochodzenia zwierzęcego.	P6S_WG	
K_W19	W wyniku kształcenia student posiada znajomość struktur leksykalno-gramatycznych umożliwiających rozumienie oraz formułowanie wypowiedzi ustnych i pisemnych na poziomie B2.	P6S_WG	

UMIEJĘTNOŚCI			
K_U01	Posiada umiejętność oceny i interpretacji zjawisk społecznych, ekonomicznych i prawnych niezbędnych do zaplanowania działań marketingowych przedsiębiorstw paszowych oraz produkcji zwierzęcej.	P6S_UW	
K_U02	Potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować dane pochodzące z różnych źródeł odnoszące się do produkcji zwierzęcej za pomocą odpowiednich technologii informatycznych.	P6S_UW	P6S_UW
K_U03	Posiada umiejętność porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej, w tym w zakresie pozyskiwania środków o dofinansowanie działań w obszarze produkcji zwierzęcej w ramach dostępnych programów wsparcia.	P6S_UK	
K_U04	Przeprowadza obserwacje oraz wykonuje pomiary instrumentalne parametrów fizycznych, chemicznych i biologicznych środowiska produkcyjnego.	P6S_UW	P6S_UW
K_U05	Posiada umiejętność wykorzystania technik laboratoryjnych i metod instrumentalnych do oceny oraz analizy procesów biologicznych, chemicznych i biochemicznych zachodzących w organizmach żywych i produktach odzwierzęcych oraz do oceny jakości produktów zwierzęcych.	P6S_UW	P6S_UW
K_U06	Wykazuje znajomość podstaw produkcji zwierzęcej i doskonalenia zwierząt z uwzględnieniem metod genetycznych i biotechnologicznych. Potrafi zastosować odpowiednie technologie chowu zwierząt gospodarskich, właściwe żywienie zwierząt warunkujące jakość produktu.	P6S_UW	P6S_UW
K_U07	Ma umiejętność oceny wybranych parametrów dobrostanu i zdrowia zwierząt, identyfikuje zagrożenia zdrowia zwierząt, podejmuje działania prewencyjne i profilaktyczne prowadzące do optymalizacji produkcji i bezpieczeństwa produktów.	P6S_UW	P6S_UW
K_U08	Świadomie kształtuje jakość produktu dobierając odpowiednie metody, techniki i technologie do produkcji zwierzęcej.	P6S_UW	P6S_UW
K_U09	Potrafi dobierać odpowiednie metody przechowywania i opakowywania produktów pochodzenia zwierzęcego z zachowaniem warunków sanitarno-higienicznych.	P6S_UW	P6S_UW
K_U10	Potrafi zaplanować procesy technologiczne w produkcji, przetwórstwie i towaroznawstwie produktów pochodzenia zwierzęcego.	P6S_UW	P6S_UW
K_U11	Planuje i wykonuje pod kierunkiem opiekuna proste zadania badawcze lub projektowe z zakresu jakości i bezpieczeństwa produktów zwierzęcych, interpretuje wyniki i formułuje wnioski.	P6S_UW	P6S_UW
K_U12	Posiada umiejętność przygotowania różnych form prac pisemnych i ustnych prezentacji, dotyczących szczegółowych zagadnień związanych z realizowanym kierunkiem studiów, w oparciu o podstawowe ujęcia teoretyczne oraz różne źródła w tym obcojęzyczne.	P6S_UW P6S_UK	P6S_UW P6S_UK

K_U13	Posiada umiejętności komunikowania się w zakresie języka obcego na poziomie B2, z uwzględnieniem słownictwa typowego dla produkcji zwierzęcej.	P6S_UK	
K_U14	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie oraz potrafi współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych.	P6S_UU P6S_UO	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_K01	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga powstające problemy i dylematy pojawiające się w czasie wykonywania zawodu.	P6S_KK	
K_K02	Student ma świadomość odpowiedzialności społecznej, zawodowej i etycznej za produkcję, przetwórstwo i bezpieczeństwo produktów zwierzęcych.	P6S_KR	
K_K03	Student ma świadomość ryzyka i umie ocenić skutki podejmowanych decyzji w obrębie przetwórstwa, bezpieczeństwa produktów zwierzęcych oraz produkcji zwierzęcej.	P6S_KK	
K_K04	Student potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, kreatywny i krytyczny, jak również wykorzystuje umiejętności językowe w życiu społecznym i pracy zawodowej.	P6S_KO	
K_K05	Student ma świadomość ważności i rozumie pozatechniczne skutki działalności inżynierskiej, w tym wpływu na środowisko i związaną z tym odpowiedzialność za podejmowane decyzje.	P6S_KO	
Efekty uczenia się dla kierunku odnoszą się do określonych w ZSK uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia odpowiednio w przypadku:			
– studiów I stopnia: wiedza – P6U_W; umiejętności – P6U_U; kompetencje społeczne – P6U_K			
studiów II stopnia: wiedza – P7U_W; umiejętności – P7U_U; kompetencje społeczne – P7U_K			

objaśnienia

ogólna liczba kierunkowych efektów uczenia się – dla nowych kierunków / poziomów studiów zaleca się zdefiniowanie około 30 efektów uczenia się dla studiów I stopnia oraz około 20 efektów uczenia się dla studiów II stopnia, w proporcji poszczególnych kategorii zbliżonej do 2:2:1 (W:U:KS),

w opisie efektów uczenia się należy uwzględnić charakterystyki I i II stopnia PRK oraz efekty uczenia się w zakresie znajomości języka obcego

¹ – należy wskazać odpowiedni tytuł zawodowy zgodnie z zasadami określonymi w rozdziale 7. rozp. MNiSW z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. z 2018 r. Poz. 1861), tytuły zawodowe to: „licencjat”, „inżynier”, „magister”, „magister inżynier” oraz: „licencjat pielęgniarstwa”, „licencjat położnictwa”, „inżynier architekt”, „inżynier pożarnictwa”, „magister inżynier architekt”, „magister inżynier pożarnictwa”, „magister pielęgniarstwa”, „magister położnictwa”, „lekarz”, „lekarz dentyista”, „lekarz weterynarii”, „magister farmacji”, „magister inżynier architekt”

- ² – **nazwy dyscyplin, do których przyporządkowano kierunek** zgodne z rozp. MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz. U. z 2018 r. Poz. 1818) **wraz ze wskazaniem procentowego udziału dyscyplin, w których uzyskiwane są efekty uczenia się**, przy czym suma udziałów musi wynosić 100%, wynik należy podać w zaokrągleniu bez wartości ułamkowych (zgodnie z art. 214 ust. 1 ustawy z dnia 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę –Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. Poz. 1669) oraz §3 ust. 4 rozp. MNiSW z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. z 2018 r. Poz. 1861))
- ³ – w przypadku kierunków przyporządkowanych do więcej niż jednej dyscypliny zgodnie z art. 53. ust. 2. PSWiN konieczne jest wskazanie **dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się**
- ⁴ - należy odnieść / **uwzględnić pełen zakres charakterystyk** dla kwalifikacji odpowiednio na poziomie 6 PRK (studia I stopnia) lub 7 PRK (studia II stopnia) **określonych w części I załącznika do rozp. MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r.** w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. Poz. 2218) – wskazać kod składnika opisu
- ⁵ - **dotyczy wyłącznie studiów z dziedziny sztuki (kolumnę należy usunąć w przypadku kierunków, które nie zostały przyporządkowane do tej dziedziny)** - odnieść / **uwzględnić odpowiednie** charakterystyki dla kwalifikacji odpowiednio na poziomie 6 PRK (studia I stopnia) lub 7 PRK (studia II stopnia) **określone w części II załącznika do rozp. MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r.** w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. Poz. 2218) –dla określonych efektów kierunkowych wskazać kod składnika opisu oraz zakres charakterystyk z dziedziny sztuki z części II
- ⁶ - **dotyczy wyłącznie studiów, po których nadawane są tytuły zawodowe „inżynier”, „magister inżynier” lub równorzędne (kolumnę należy usunąć w przypadku kierunków, po których nadawane są tytuły zawodowe: „licencjat”, „magister” lub równorzędne)** - odnieść / **uwzględnić pełen zakres charakterystyk** efektów uczenia się dla kwalifikacji odpowiednio na poziomie 6 PRK (studia I stopnia) lub 7 PRK (studia II stopnia) **określone w części III załącznika do rozp. MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r.** w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. Poz. 2218) –dla określonych efektów kierunkowych związanych z uzyskiwaniem kompetencji inżynierskich wskazać odpowiedni kod składnika opisu z części III

symbole kierunkowych efektów kształcenia

K (pierwsza litera) – kierunkowy efekt kształcenia

W – wiedza

U – umiejętności

K – kompetencje społeczne

01, 02, ... - numer efektu kształcenia w postaci dwóch cyfr (numery 1-9 należy poprzedzić cyfrą 0)