

Efekty kształcenia

Tabela odniesień efektów kierunkowych do efektów obszarowych w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych

Objaśnienia stosowanych oznaczeń:

P6S – efekty kształcenia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych

P.W_ - kierunkowe efekty kształcenia

A – profil ogólnie akademicki

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

Symbol	Efekty kształcenia dla studiów podyplomowych: „Dyplomowany enolog - technologia winiarska i miodosytnicza” Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarach kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
WIEDZA		
P.W_W01	Definiuje oraz opisuje procesy technologiczne w produkcji wyrobów winiarskich. Dobiera surowce oraz wskazuje operacje i procesy jednostkowe w produkcji różnego rodzaju wyrobów winiarskich. Zna główne przemiany chemiczne, od których zależy przydatność technologiczna zarówno surowców jak i wyrobów gotowych.	P6S_WG
P.W_W02	Ma podstawową wiedzę o współczesnych problemach/wyzwaniach, jakie stoją przed nowoczesnym przetwórstwem żywności, w tym przemysłem winiarskim oraz o zagadnieniach toksykologicznych związanych z konsumpcją napojów alkoholowych.	P6S_WG P6S_WK
P.W_W03	Objaśnia zasady i wskazuje ograniczenia związane z utrwalaniem wyrobów winiarskich oraz wyjaśnia wpływ metod utrwalania na mikroorganizmy. Charakteryzuje przydatność różnych metod utrwalania żywności (np. pasteryzacja, sterylizacja, konserwacja za pomocą substancji chemicznych) i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności.	P6S_WG P6S_WK
P.W_W04	Zna podstawowe zasady ekonomii, organizacji i zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi regulacjami prawnymi.	P6S_WG P6S_WK
P.W_W05	Rozpoznaje i charakteryzuje podstawowe techniki stosowane w fizyko-chemicznej, instrumentalnej i sensorycznej analizie surowców i produktów winiarskich.	P6S_WG
P.W_W06	Identyfikuje i ocenia zagrożenia wynikające z biologicznego, chemicznego i fizycznego skażenia surowców i produktów winiarskich oraz wskazuje metody zmniejszające ryzyko ich występowania.	P6S_WG P6S_WK
P.W_W07	Charakteryzuje warunki sanitarno-higieniczne, jakie powinny być spełnione w procesie produkcji, transporcie, przechowywaniu i dystrybucji żywności. Wymienia i opisuje wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w zakładach przemysłu spożywczego.	P6S_WG P6S_WK

P.W_W08	Zna rodzaje, budowę i zasady eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w uprawie winorośli oraz produkcji wyrobów winiarskich. Zna zasady projektowania winiarni.	P6S_WG
P.W_W09	Opisuje wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą oraz zawartość składników nieodżywczych o właściwościach prozdrowotnych w wyrobach winiarskich.	P6S_WG P6S_WK
P.W_W10	Zna nowoczesne technologie rozmnażania wykorzystywane w produkcji materiału nasadzeniowego, zna metody zakładania i prowadzenia winnicy/sadu.	P6S_WG
P.W_W11	Posiada ogólną wiedzę na temat biologii roślin winiarskich, warunków siedliskowych mających wpływ na winnicę/sad, możliwości ich modyfikacji dla właściwego wzrostu i rozwoju roślin oraz uzyskania plonu wysokiej jakości.	P6S_WG P6S_WK
P.W_U01	Przeprowadza podstawowe analizy dotyczące składu chemicznego, jakości mikrobiologicznej i wykonuje ocenę cech sensorycznych surowców i produktów winiarskich. Potrafi stworzyć recepturę wyrobu winiarskiego, dobrać surowce (jakościowo i ilościowo), zaplanować procesy produkcyjne oraz dokonać podstawowych obliczeń technologicznych związanych z planowaniem i weryfikowaniem pracy w winnicy i sadzie, podczas przygotowania nastawu fermentacyjnego, maceracji fermentacji, stabilizacji oraz rozlewu (w odniesieniu do: jakości produktu, ekonomiki produkcji oraz podatku akcyzowego).	P6S_UW P6S_UO P6S_UU
P.W_U02	Dobiera i stosuje odpowiednią metodę analizy w celu rozwiązania określonego problemu związanego z jakością i bezpieczeństwem napojów alkoholowych.	P6S_UW P6S_UO
P.W_U03	Przeprowadza analizę zagrożeń oraz wskazuje potencjalne, krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych.	P6S_UW P6S_UO P6S_UU
P.W_U04	Pozyskuje informacje z różnych źródeł (bazy danych, literatura, i inne).	P6S_UW P6S_UK P6S_UU
P.W_U05	Identyfikuje i analizuje zjawiska wpływające na produkcję roślinną. Potrafi wykonać niezbędne prace w winnicy/sadzie: uszlachetnianie, sadzenie, cięcie, etc. oraz zoptymalizować te zabiegi.	P6S_UW P6S_UO P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
P.W_K01	Śledzi i przyswaja nowości w nauce o żywności i żywieniu w celu uzupełnienia specjalistycznej wiedzy technologicznej i/lub w badaniach naukowych.	P6S_KK P6S_KR
P.W_K02	Jest świadomy znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego.	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
P.W_K03	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności oraz rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i podejmowania działań zwiększających aktywność zawodową i społeczną środowiska, w którym żyje i pracuje.	P6S_KK P6S_KR