

Syntetyczny opis kwalifikacji ze szkolnictwa wyższego

1. Nazwa kwalifikacji

1.1. Tytuł zawodowy	Licencjat lub inny równorzędny	Bachelor of Science <small>[sugerowany odpowiednik tytułu w języku angielskim]</small>
1.2. Kierunek studiów	Menedżer żywności i żywienia	Manager of Food and Nutrition
1.3. Specjalność	-	-

2. Instytucja nadająca kwalifikację

2.1. Uczelnia	Politechnika Łódzka	Lodz University of Technology
2.2. Jednostka organizacyjna	Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Faculty of Biotechnology and Food Sciences

3. Cechy kwalifikacji

3.1. Dziedzina ISCED	0413: Zarządzanie i administracja, 0414: Marketing i reklama, 0721: Przetwórstwo żywności, 1013: Hotele, restauracje i catering,	0413: Management and administration, 0414: Marketing and advertising, 0721: Food processing, 1013: Hotel, restaurants and catering, Poland,
3.2. Państwo/region	Polska,	Poland,
3.3. Poziom ERK	6 (studia I stopnia),	6 (bachelor's degree),
3.4. Profil studiów	Praktyczny,	Professional oriented,
3.5. Język	język polski,	Polish,
3.6. Nakład pracy (ECTS)	180	180

4. Opis kwalifikacji

4.1. Kompetencje absolwenta	Absolwent studiów I stopnia na kierunku Menedżer Żywności i Żywienia posiada interdyscyplinarne wykształcenie obejmujące kompetencje z zakresu żywienia, technologii produkcji i oceny jakości żywności oraz zarządzania produkcją i marketingu usług. Potrafi zarządzać wytwarzaniem, przechowywaniem oraz dystrybucją żywności, wykorzystywać nowoczesne techniki w produkcji żywności, tradycyjne i nowe składniki żywności oraz stosować zasady żywienia obejmujące aktualne uwarunkowania prawne i trendy rynkowe. Absolwent potrafi kierować zespołem pracowników, rozumie zasady marketingu usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka. Ma kompetencje językowe i potrafi posługiwać się terminologią specjalistyczną w stopniu umożliwiającym korzystanie z literatury fachowej i komunikację. Absolwent potrafi zwiększać potencjał swoich działań poprzez współpracę w grupie zawodowej i z otoczeniem, wykazuje odpowiedzialność za zarządzanie potencjałem ludzkim oraz za jakość wytwarzanych produktów w powiązaniu z oddziaływaniem na środowisko.	The graduate of first cycle studies called Food and Nutrition Manager has an interdisciplinary education in the field of nutrition, production technology and food quality assessment, as well as production management and service marketing. He/she is able to manage the production, storage and distribution of food, use modern techniques in food production, traditional and new food ingredients and apply the principles of nutrition covering current legal conditions and market trends. Graduates are able to manage a team of employees and understand the principles of marketing services related to food and human nutrition. He/she has linguistic competence and is able to use specialist terminology to the extent enabling communication and the use of professional literature. The graduate is able to increase the potential of his/her activities through cooperation in a professional group. Graduates demonstrate responsibility for the quality of manufactured products in connection with the impact on the environment and for the management of human potential. Graduates have the ability to make
-----------------------------	---	--

	Absolwent posiada umiejętność podejmowania decyzji, rozwiązywania problemów, komunikacji interpersonalnej i pracy w grupie.	decisions, solve problems, communicate interpersonally and work in a group.
4.2. Typowe miejsca/stanowiska pracy	- nowoczesna produkcja spożywcza w oparciu o systemy kontroli jakości; - konstruowanie diet zgodnie z zaleceniami żywieniowymi i dietetycznymi; - zarządzanie firmą z branży spożywczej, w szczególności gastronomicznej, hotelarskiej, agroturystycznej itp.; - opracowywanie planów działania, rozwoju i inwestycji firmy; - przygotowania oferty handlowej dla różnych grup odbiorców; - działania promocyjne i marketingowe; - kierowanie zespołem pracowników; - prowadzenia własnej działalności gospodarczej;	- modern food production based on quality control systems; - designing diets according to nutritional and dietary recommendations; - management of a company from the food industry, in particular catering, hotel, agrotourism, etc.; - preparation of the company's action plans of development and investment; - preparation of business offers for various groups of customers; - promotion and marketing activities; - managing a team of employees; - running their own business;
4.3. Inne składowe opisy, specyficzne dla kwalifikacji	-	-

5. Zewnętrzny organ ds. zapewniania jakości

5.1. Zewnętrzny organ ds. zapewniania jakości	Polska Komisja Akredytacyjna,	The Polish Accreditation Committee,
5.2. Podstawa prawna do nadawania kwalifikacji	Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, Ustawa z dnia 5 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym,	Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, Ustawa z dnia 5 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym,
5.3. Posiadane dodatkowe akredytacje	Polska Komisja Akredytacyjna: akredytacja instytucjonalna – ocena pozytywna.	Polish Accreditation Committee: institutional accreditation – positive assessment.

6. Związek z zawodami lub sektorami zawodowymi

6.1. Uprawnienia zawodowe związane z uzyskaniem kwalifikacji	-	-
6.2. Sposób, w jaki kwalifikacja ułatwia uzyskanie uprawnień zawodowych	-	-
6.3. Związek efektów kształcenia/uczenia się zdefiniowanych dla kwalifikacji z efektami uczenia się określonymi w sektorowej ramie kwalifikacji	-	-

7. Dodatkowe informacje na temat kwalifikacji

7.1. Informacje o szczególnych cechach programu studiów istotnych ze względu na kompetencje absolwenta	Obowiązkowa sześciomiesięczna praktyka zawodowa, powiązana z realizacją pracy dyplomowej.	Six months of compulsory vocational internship connected with the completion of the diploma thesis.
7.2. Forma prowadzenia studiów	Studia stacjonarne,	Full-time,
7.3. Możliwość uzyskiwania kwalifikacji na wyższym poziomie	Absolwent studiów pierwszego stopnia jest przygotowany do podjęcia kształcenia na studiach drugiego stopnia.	The graduate of the first-cycle program is prepared to undertake education at the second cycle.
7.4. Pozostałe uwagi	-	-