

Syntetyczny opis kwalifikacji ze szkolnictwa wyższego

1. Nazwa kwalifikacji

1.1. Tytuł zawodowy	Inżynier lub inny równorzędny	Bachelor of Engineering <small>[sugerowany odpowiednik tytułu w języku angielskim]</small>
1.2. Kierunek studiów	Żywnienie człowieka	Human Nutrition
1.3. Specjalność		

2. Instytucja nadająca kwalifikację

2.1. Uczelnia	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Wrocław University of Environmental and Life Sciences
2.2. Jednostka organizacyjna	Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	The Faculty of Biotechnology and Food Science

3. Cechy kwalifikacji

3.1. Dziedzina ISCED	0721: Przetwórstwo żywności, 0915: Terapia i rehabilitacja,	0721: Food processing, 0915: Therapy and rehabilitation,
3.2. Państwo/region	Polska,	Poland,
3.3. Poziom ERK	6 (studia I stopnia),	6 (bachelor's degree),
3.4. Profil studiów	Ogólnoakademicki,	Academical oriented,
3.5. Język	język polski,	Polish,
3.6. Nakład pracy (ECTS)	210	210

4. Opis kwalifikacji

4.1. Kompetencje absolwenta	Absolwent kierunku Żywnienie człowieka rozumie współzależności między sposobem żywienia, a funkcjonowaniem organizmu człowieka. Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu racjonalnego odżywiania ludzi zdrowych, profilaktyki żywieniowej chorób cywilizacyjnych, technologii przygotowywania potraw i gastronomii, a także obsługi konsumenta. Potrafi dokonać analizy stanu odżywiania i sposobu żywienia różnych grup populacyjnych, a także dobrać właściwą dietę w stanach chorobowych. Posiada także wiedzę i umiejętności z zakresu oceny jakości żywności z wykorzystaniem nowoczesnych metod analitycznych i technik instrumentalnych. Program kształcenia uwzględnia też techniczne, technologiczne i ekonomiczne aspekty organizacji zakładów żywienia zbiorowego oraz zasady projektowania żywności o cechach funkcjonalnych.	Graduates of the field of Human Nutrition understand the interdependence between the diet and functioning of the human body. They have advanced knowledge of rational nutrition of healthy people, dietary prevention of civilization diseases, food preparation and gastronomy technology, as well as consumer service. They are able to analyse the nutritional status and nutrition of different population groups, as well as choose the right diet in diseases. They also have knowledge and skills in the field of food quality assessment using modern analytical methods and instrumental techniques. The study programme also reflexes technical, technological and economic aspects of the organization of mass catering establishments and principles of designing food with functional features.
4.2. Typowe miejsca/stanowiska pracy	Absolwent kierunku może podjąć pracę w: • jednostkach świadczących usługi żywieniowe, sanatoriach, • zakładach gastronomicznych, • organizacjach konsumenckich, • placówkach sportowych, • domach opieki. Jest również przygotowany do współpracy z organizacjami zajmującymi się promocją zdrowia.	Graduates can take up employment at: • units providing food services, sanatoria, • catering establishments, • consumer organizations, • sports facilities, • nursing homes. They are also prepared to cooperate with organizations involved in health promotion.

4.3. Inne składowe opisu, specyficzne dla kwalifikacji

Ważnym elementem kształcenia jest duży udział w programie studiów zajęć o charakterze laboratoryjnym.

An important element of this field of studies is a large amount of laboratory classes and practical training in the study programme.

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

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 praktyka realizowana jest w zakładach produkcyjnych, jednostkach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego, firmach cateringowych, poradniach dietetycznych i żywieniowych.

The obligatory practical training takes place in production plants, closed and open mass catering units, catering companies, dietary and nutritional counselling centres.

7.2. Forma prowadzenia studiów

Studia stacjonarne,

Full-time,

7.3. Możliwość uzyskiwania kwalifikacji na wyższym poziomie

Absolwent jest przygotowany do kontynuowania kształcenia na studiach II stopnia i studiach podyplomowych.

The graduate is prepared to continue education at the second level studies and post-diploma studies.

7.4. Pozostałe uwagi