

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	Zarządzanie Jakością i Analiza Żywności	Food Quality Management and Analysis
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,	0721: Food processing,
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	Osoba posiadająca ww. kwalifikację ma zaawansowaną wiedzę z zakresu kształtowania jakości surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych dla przemysłu spożywczego oraz analizy produktów żywnościowych. Absolwent kierunku rozumie zjawiska biologiczne i fizykochemiczne zachodzące podczas wytwarzania żywności. Zna operacje jednostkowe stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania żywności w aspekcie kształtowania jej jakości. Potrafi dobierać i wykorzystywać różne techniki analizy żywności, warunki ich stosowania i sposoby walidacji w ocenie właściwości i jakości surowców, produktów i materiałów pomocniczych stosowanych w przemyśle spożywczym. Ponadto, analizuje zagrożenia, szacuje poziom ryzyka i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym. Absolwent posiada umiejętność wykorzystania systemowego podejścia do zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu produkcyjnym żywności.	Persons with this qualification have advanced knowledge in developing the quality of raw materials as well as plant and animal products for food industry and in analysing food products. Graduates of this field of study understand biological and physicochemical phenomena occurring during food production. They know about individual operations used in the processes of food processing and preservation with respect to food quality. They are able to select and apply various techniques of food analysis, conditions of their use and methods of validation in the assessment of the properties and quality of raw materials, products and auxiliary materials used in the food industry. Moreover, they analyse hazards, estimate the level of risk and indicate critical control points in selected production processes. The graduates have the ability to use a systematic approach to quality and safety management in the food production chain.
4.2. Typowe miejsca/stanowiska pracy	Absolwent kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności jest przygotowany do podjęcia pracy zawodowej w: • stacjach sanitarno-	Graduates of Quality Management and Food Analysis are prepared to take up professional work in: • sanitary and epidemiological stations, •

4.3. Inne składowe opisu, specyficzne dla kwalifikacji	epidemiologicznych, • laboratoriach i innych placówkach badawczych, • w zakładach przemysłu spożywczego i zakładach żywienia zbiorowego i gastronomii, • jednostkach akredytujących i certyfikujących Systemy Zarządzania Jakością. Ważnym elementem kształcenia jest duży udział w programie studiów zajęć o charakterze laboratoryjnym.	laboratories and other research institutions, • food industry plants, mass caterers and catering establishments, • accreditation and certification bodies for Quality Management Systems. An important educational element in the study programme is a large amount of laboratory classes.
---	--	---

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	Ważnym elementem kształcenia jest obowiązkowa praktyka odbywająca się w jednostkach gospodarczych prowadzących kontrolę jakości żywności, zakładach produkujących żywność, instytucjach powołanych do kontroli bezpieczeństwa żywności i ochrony konsumentów. Jej celem jest zapoznanie studentów z całokształtem zagadnień związanych z zarządzaniem jakością i analityką produktów żywnościowych.	An important educational element in the study programme is obligatory practical training taking place in economic units which control food quality, in food production plants, and in institutions appointed to control food safety and consumer protection. The training aims at familiarizing students with all issues related to quality management and food product analytics.
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		