

# 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	Technologia żywności i żywienie człowieka	Food technology and human nutrition
1.3. Specjalność	Jakość i bezpieczeństwo żywności; Technologia inżynierii produkcji żywności	Quality and food safety; Technology of food production engineering

## 2. Instytucja nadająca kwalifikację

2.1. Uczelnia	Politechnika Opolska	Opole University of Technology
2.2. Jednostka organizacyjna	Wydział Inżynierii Produkcji i Logistyki	Faculty of Production Engineering and Logistics

## 3. Cechy kwalifikacji

3.1. Dziedzina ISCED	0715: Mechanika i metalurgia, 0721: Przetwórstwo żywności,	0721: Food processing, 0715: Mechanics and metal trades,
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, język angielski,	Polish, English,
3.6. Nakład pracy (ECTS)	210	210

## 4. Opis kwalifikacji

4.1. Kompetencje absolwenta	<p>Osoba posiadająca ww. kwalifikację ma wiedzę z zakresu matematyki, fizyki, statystyki, chemii oraz biochemii pozwalającą na zrozumienie oraz analizę procesów i istotnych z punktu technologii żywności i żywienia człowieka. Posiada ogólną wiedzę z zakresu funkcjonowania organizmów żywych oraz z zagadnień inżynierskich przydatnych w technologii żywności. Zna technologie mające zastosowanie w produkcji żywności i jej przechowywaniu co pozwala na podnoszenie jakości oraz bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem ich wpływu na środowisko, co pozwala na racjonalną gospodarkę zasobami. Posiada wiedzę o procesach fizycznych, chemicznych, biochemicznych i mikrobiologicznych mających zachodzących podczas produkcji żywności oraz rozumie ich znaczenia z punktu żywienia człowieka. Dysponuje wiedzą z zakresu analizy żywności pozwalającą na opisanie zmian zachodzących w przetwórstwie. Zna wybrane operacje i procesy jednostkowe stosowane w produkcji żywności jak również dysponuje wiedzą na temat stosowanej aparatury. Posiada wiedzę z zakresu identyfikacji zagrożeń w łańcuchu produkcji żywności mających wpływ na</p>	<p>Person with this qualification is equipped with knowledge in the fields of mathematics, physics, chemistry, and biochemistry allowing him to understand and analyse important processes regarding food technology and human nutrition. He has general knowledge of functioning of living organisms and engineering issues useful in the food technology. He knows technologies applied in food production and storage allowing to improve food quality and safety including their environmental impact, which enables rational resource management. The graduate knows physical, chemical, biochemical, and microbiological processes of food production and understands their importance for human nutrition. He has the knowledge of food analysis allowing to describe changes in processing industry and knows chosen individual operations and processes used in food production, including used equipment. He is aware of risks in the food production chain influencing its quality and safety.</p>
-----------------------------	---	---

#### 4.2. Typowe miejsca/stanowiska pracy

jej bezpieczeństwo i jakość.

Technolog żywności; Kierownik Działu Kontroli Produktów Świeżych; Specjalista ds. kontroli jakości żywności. Osoba posiada kompetencje do: • Pracy w zakładach przetwórstwa i przechowywania żywności na stanowiskach inżynierskich, • Pracy w laboratoriach zajmujących się w analizą żywności • Układania zbilansowanych diet dla osób w różnych stanach organizmu • Kontroli jakości produktów spożywczych na terenie zakładów przetwórczych.

Food technologist; Head of the Fresh Products Control Department; Specialist for food quality control. Person has the following competences: • to work as an engineer in food processing and storage plants • to work in food analysis laboratories • to compose balanced diets for persons in different condition of the body • to control food products in food processing plants.

#### 4.3. Inne składowe opisu, 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 5 lipca 2005 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym Ustawa z dnia 20 lipca

Decyzja MNiSW (wydana na podstawie opinii PKA), Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o

#### 5.3. Posiadane dodatkowe akredytacje

2018 r. – Ustawa o szkolnictwie wyższym i nauce Polska Komisja Akredytacyjna: ocena pozytywna dla kierunku w dniu 06.07.2017

Polish Accreditation Committee: positive grade 06.07.2017

## 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

#### 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 zdobycia kwalifikacji na poziomie 7 ERK.

The graduate is prepared to continue education at the second level studies and obtaining a EQF level 7 qualification.

#### 7.4. Pozostałe uwagi