

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	Bezpieczeństwo żywności - k. unikatowy	Food Safety - unique the field of study
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 Biologii i Hodowli Zwierząt	The Faculty of Biology and Animal Science

3. Cechy kwalifikacji

3.1. Dziedzina ISCED	0721: Przetwórstwo żywności, 0811: Produkcja roślinna i zwierzęca, 0831: Rybactwo, 0841: Weterynaria,	0721: Food processing, 0811: Crop and livestock production, 0831: Fisheries, 0841: Veterinary,
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 uzyskuje wiedzę z podstawowych nauk biologicznych (biologia, chemia, fizyka) oraz technologii produkcji i przetwarzania żywności, w tym żywności modyfikowanej, sposobów modyfikowania składu, w tym wzbogacania w dodatkowe substancje funkcjonalne. Absolwent posiada wiedzę na temat wszystkich etapów produkcji żywności począwszy od jej powstania aż do wprowadzenia do obrotu. Zna procesy zachodzące w cyklu życia produktu, urządzeń, obiektów i systemów związanych z produkcją żywności szczególnie pod kątem zapewnienia jej bezpieczeństwa. Ma zaawansowaną wiedzę na temat stanu oraz czynników determinujących funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich pod kątem produkcji żywności i jej bezpieczeństwa.	Persons with this qualification acquire knowledge of basic biological sciences (biology, chemistry, physics) and technologies of food production and processing, including modified food, methods of modifying the composition, also by enriching it with additional functional substances. The graduates have knowledge of all stages of food production from its creation to the marketing. They know the processes occurring in the life cycle of the product, devices, objects and systems related to food production, especially in terms of ensuring its safety. They have advanced knowledge about the state and factors determining the functioning and development of rural areas in terms of food production and its safety.
4.2. Typowe miejsca/stanowiska pracy	<ul style="list-style-type: none"> • stanowiska związane z oceną jakości • służby sanitarne • stanowiska menedżerskie w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego • zakłady zajmujące się pozyskiwaniem, przechowywaniem i dystrybucją żywności oraz żywieniem człowieka • stanowiska związane z urzędową kontrolą żywności zakłady żywienia zbiorowego 	<ul style="list-style-type: none"> • positions related to the quality assessment • sanitary services/inspections • managerial positions in food processing enterprises • companies dealing with the acquisition, storage and distribution of food and human nutrition • positions related to official food inspections • mass caterers

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 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		
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	.	.