

Syntetyczny opis kwalifikacji ze szkolnictwa wyższego

1. Nazwa kwalifikacji

1.1. Tytuł zawodowy	Magister inżynier lub inny równorzędny	Master of Science <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	7 (studia II stopnia lub jednolite magisterskie),	7 (master's degree or long-cycle studies),
3.4. Profil studiów	Ogólnoakademicki,	Academical oriented,
3.5. Język	język polski,	Polish,
3.6. Nakład pracy (ECTS)	90	90

4. Opis kwalifikacji

4.1. Kompetencje absolwenta	Osoba posiadająca ww. kwalifikację ma poszerzoną wiedzę w zakresie zarządzania jakością produktów żywnościowych wraz z oceną ryzyka oraz w zakresie stosowania różnych nowoczesnych technik analizy w ocenie jakości surowców i produktów żywnościowych. Potrafi dobrać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki laboratoryjne w ocenie jakości żywności, oznaczaniu zanieczyszczeń i zafałszowań oraz oceniać zgodność produktu spożywczego z przepisami prawnymi i specyfikacjami. Posiada umiejętność projektowania rozwiązań systemowych i technologicznych w przemyśle żywnościowym i w laboratoriach badawczych. Potrafi analizować i oceniać nowe kierunki rozwoju technologii w przemyśle spożywczym w kontekście zapewnienia bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością, a także rozwiązywać problemy z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności.	Persons with this qualification have extended knowledge in the quality management of food products and risk assessment as well as the use of various modern analysis techniques in raw materials and food products quality assessment. They are able to select and apply appropriate laboratory methods and techniques in food quality assessment, and in determining its impurities and misstatements. They can assess the compliance of a food product with legal provisions and specifications. They have the ability to design system and technological solutions in the food industry and in research laboratories. They can analyse and evaluate new directions of technology development in the food industry in terms of ensuring food safety and quality management. They can also solve problems in the field of quality management and food analysis.
4.2. Typowe miejsca/stanowiska pracy	Absolwent kierunku zarządzanie jakością i analiza żywności jest przygotowany do podjęcia pracy zawodowej w: • stacjach sanitarno-epidemiologicznych, • laboratoriach i innych placówkach badawczych, • w zakładach	Graduates in the field of Quality Management and Food Analysis are prepared to take up professional work in: • sanitary and epidemiological stations, • laboratories and other research institutions, • food industry plants, mass

	przemysłu spożywczego, zakładach żywienia zbiorowego i gastronomii, • jednostkach akredytujących i certyfikujących Systemy Zarządzania Jakością.	caterers' units and catering establishments, • accreditation and certification bodies for Quality Management Systems.
4.3. Inne składowe opisu, specyficzne dla kwalifikacji	Kształcenie na studiach II stopnia kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności odbywa się w ścisłym powiązaniu z badaniami naukowymi, w których współuczestniczą studenci nabywając odpowiednich umiejętności i kompetencji badawczych.	Education in second-cycle studies in the field of Quality Management and Food Analysis is tightly related to scientific research, in which students acquire relevant research skills and competences.

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, której celem jest przygotowanie studentów do pracy w zakładach przemysłu żywnościowego lub instytucjach związanych z zarządzaniem jakością i analizą żywności oraz jednostkach akredytujących i certyfikujących.	An important element of education is obligatory practical training whose aim is to prepare students for work in food industry plants or institutions related to quality management and food analysis as well as accreditation and certification bodies
7.2. Forma prowadzenia studiów	Studia stacjonarne,	Full-time,
7.3. Możliwość uzyskiwania kwalifikacji na wyższym poziomie	Absolwent jest przygotowany do kontynuowania nauki w szkole doktorskiej i uzyskania kwalifikacji na poziomie 8 ERK.	The graduate is prepared to continue education at the doctoral school and obtaining a EQF level 8 qualification.
7.4. Pozostałe uwagi		