

Syntetyczny opis kwalifikacji ze szkolnictwa wyższego

1. Nazwa kwalifikacji

1.1. Tytuł zawodowy	Licencjat lub inny równorzędny	Bachelor of Science <small>[sugerowany odpowiednik tytułu w języku angielskim]</small>
1.2. Kierunek studiów	Chemia i analityka żywności	Chemistry and Food Analytics
1.3. Specjalność	Dietetyka	Dietetics

2. Instytucja nadająca kwalifikację

2.1. Uczelnia	Uniwersytet Opolski	University of Opole
2.2. Jednostka organizacyjna	Wydział Chemii	Faculty of Chemistry

3. Cechy kwalifikacji

3.1. Dziedzina ISCED	0531: Chemia,	0531: Chemistry,
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)	180	180

4. Opis kwalifikacji

4.1. Kompetencje absolwenta	<p>Absolwent uzyskuje podstawową wiedzę ogólną obejmującą podstawy chemii i biochemii, a w szczególności chemicznych podstaw zasad żywienia i technologii pozyskiwania i wytwarzania żywności spełniającej współczesne standardy jakościowe. Posiada umiejętność oceny składu chemicznego, właściwości fizykochemicznych i użytkowych produktów spożywczych, wraz z potencjalnymi kierunkami ich wykorzystania. Zdobytą wiedzę potrafi wykorzystać do określenia zależności pomiędzy sposobami pozyskiwania żywności, technologią jej przetwarzania, a składem chemicznym i właściwościami użytkowymi, szczególnie w zakresie zaspokajania zróżnicowanych potrzeb pokarmowych. Zna zasady pracy w laboratoriach analitycznych i wykazuje znajomość metod analizy instrumentalnej, które potrafi wykorzystać do formułowania i rozwiązywania problemów dotyczących sfery żywienia. Zdobytą wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne potrafi wykorzystywać w ocenie prawidłowości odżywiania się w kontekście jakości i ilości spożywanych pokarmów o zdefiniowanym składzie chemicznym.</p>	<p>The graduate obtains basic general knowledge concerning the basics of chemistry, in particular the biochemical principles of nutrition and technologies of obtaining and producing food that meets modern quality standards. The graduate is able to determine not only the chemical composition, but also physicochemical and utility properties of food products, along with the potential directions of their use. The acquired knowledge is used to determine the relationship between methods of food acquisition, their processing technology, and chemical composition and utility properties of food, particularly in the field of satisfying diverse nutritional needs. The graduate knows the principles of work in analytical laboratories and demonstrates knowledge of methods of instrumental analysis that are used to formulate and solve problems related to the sphere of nutrition. Theoretical knowledge and practical skills can be used in the evaluation of nutrition in the context of the quality and quantity of food with a defined chemical composition.</p>
-----------------------------	--	---

4.2. Typowe miejsca/stanowiska pracy

Absolwent będzie przygotowany do pracy w szeroko pojętej sferze kontroli i dystrybucji żywności, w zakresie dbałości o standardy jakościowe produktów rynkowych i odpowiedni dobór produktów żywnościowych z uwagi na ich skład chemiczny. Laboratoria specjalistycznych placówek (inspektoratów) administracji państwowej. Laboratoria analityczne oraz linie technologiczne w zakładach przemysłowych związanych z produkcją żywności.

The graduate will be prepared to work in the broadly understood sphere of food control and distribution. In particular, in the area of caring for the quality standards of market products and appropriate selection of food products due to their chemical composition. Laboratories of specialized institutions (inspectorates) of state administration. Analytical laboratories and technological lines of industrial plants related to food production.

4.3. Inne składowe opisy, 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, Państwowa Komisja Akredytacyjna – ocena pozytywna 2003, 2008.

Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, Ustawa z dnia 5 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym, State Accredital Commission - positive assessment 2003, 2008.

5.3. Posiadane dodatkowe akredytacje

6. Związek z zawodami lub sektorami zawodowymi

6.1. Uprawnienia zawodowe związane z uzyskaniem kwalifikacji

Uprawnienia do wykonywania zawodu nauczyciela.

The right to practice as a teacher.

6.2. Sposób, w jaki kwalifikacja ułatwia uzyskanie uprawnień zawodowych

Uprawnienia do wykonywania zawodu nauczyciela chemii uzyskuje się po ukończeniu kształcenia na studiach II stopnia i zdobycia kwalifikacji na poziomie 7 ERK oraz dodatkowego kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

The right to practice as a chemistry teacher after completing the second level studies and obtaining a EQF level 7 qualification and additional training to prepare for the teaching profession.

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