

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	Technologia żywności i żywienie człowieka	Food Technology and Human Nutrition
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 pogłębioną wiedzę i umiejętności z zakresu technologii żywności, w tym: - opracowywania nowych produktów żywnościowych i zarządzania ich jakością, - projektowania nowych technologii, - wykorzystania najnowszych osiągnięć w inżynierii przemysłu spożywczego i technologii żywności w aspektach bezpieczeństwa pracy, jakości produktu finalnego, oszczędności energii oraz ochrony środowiska - ekonomicznych, prawnych i społecznych aspektów funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego z uwzględnieniem ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego. Absolwent jest przygotowany również do projektowania eksperymentów badawczych z wykorzystaniem nowoczesnych metod analitycznych, technik, technologii, i narzędzi matematycznych. Potrafi zinterpretować oraz opracować uzyskane wyniki doświadczalne.	Persons with this qualification have in-depth knowledge and skills in food technology, including: - development of new food products and management of their quality, - designing new technologies, - use of the latest achievements in the food industry engineering and food technology with respect to work safety, final product quality, energy saving and environmental protection - economic, legal and social aspects of the operation of food industry plants, including protection of industrial property and copyright. The graduates are also prepared to design research experiments with modern analytical methods, techniques, technologies, and mathematical tools. They are able to interpret and evaluate the obtained experimental results
4.2. Typowe miejsca/stanowiska pracy	Absolwenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są przygotowani do podjęcia pracy na różnych stanowiskach, w tym kierowniczych w: • zakładach przemysłu spożywczego i fermentacyjnego, • zakładach żywienia zbiorowego i gastronomii, •	Graduates of Food Technology and Human Nutrition are prepared to take up employment in various positions, including managerial positions, in the following workplaces: • food and fermentation industry plants, • mass caterers and catering establishments, • food and water testing

laboratoriach badań żywności, wody, • stacjach sanitarno-epidemiologicznych, • placówkach badawczych. laboratories, • sanitary and epidemiological stations, • research units.

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

Ważnym elementem kształcenia jest obowiązkowa praktyka, której celem jest przygotowanie studentów do wypełniania obowiązków zawodowych w zakładach przemysłu spożywczego i fermentacyjnego, laboratoriach, stacjach sanitarno-epidemiologicznych oraz placówkach badawczych.

An important element of education is obligatory practical training whose aim is to prepare students to perform professional tasks in the food and fermentation industry, laboratories, sanitary and epidemiological stations and research facilities.

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