Harmonogram studiów

Kierunek: menedżer rozwoju produktu Poziom studiów: I stopień Profil ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne

Realizacja od roku akademickiego 2024/2025

DCN:003.14.2024

| L.p. | Kod przedmiotu | Przedmiot | Forma zajęć | | | | | | | | | I ROK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | II ROK | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| L.p. | Kod przedmiotu | Przedmiot | Forma zajęć | | | | | | | | I ROK | | | | | | | | | | | | | | II ROK | | | | | | | | | | | | | |

Harmonogram studiów
Kierunek: menedżer rozwoju produktu Poziom studiów: I stopień Profil ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne
Realizacja od roku akademickiego 2024/2025
specjalność: Projektowanie i produkcja biokosmetyków

| L.p. | Kod przedmiotu | Przedmiot | Forma zajęć | | | | | | I ROK | | | | | | | | | | | | | | | | II ROK | | | | | | | | | | | | | | | |

Harmonogram studiów
Kierunek: menedżer rozwoju produktu Poziom studiów: I stopień Profil ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne
Realizacja od roku akademickiego 2024/2025
specjalność: Projektowanie i rozwój produktu spożywczego

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK															II ROK															III ROK															IV ROK							Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową/ kształtowaniem umiejętności
									1 semestr							2 semestr							3 semestr							4 semestr							5 semestr							6 semestr							7 semestr								
			Razem	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia		
		Przedmioty specjalnościowe																																																											
44.		Trendy w produkcji żywności	45	15			30																																			15			30		4	ZO															4	4
45.		Certyfikacja produktów spożywczych i potraw	30	15	15																																					15	15				2	ZO															2	1
46.		Suplementacja w żywieniu człowieka	30	15			15																																			15			15		3	ZO															3	2
47.		Inżynieria systemów produkcji żywności	45	15			30																																			15			30		5	E															5	5
48.		Utrwalanie i przechowywanie żywności	60	30			30																																			30			30		5	E															5	5
49.		Bezpieczeństwo i higiena żywności	45	15			30																																									15			30		5	E									5	5
50.		Żywność ekologiczna, tradycyjna i regionalna	45	15			30																																									15			30		3	ZO									3	3
51.		Żywność funkcjonalna i wygodna	45	15			30																																									15			30		4	ZO									4	4
52.		Kontrola jakości w produkcji żywności	60	15			45																																									15			45		4	ZO									4	4
53.		Projektowanie nowego produktu spożywczego	65	15		25	25																																																			15		25	25		8	E	8	8
54.		Projektowanie systemu zarządzania jakością w produkcji nowego produktu spożywczego	35	15		20																																																			15		20			4	ZO	4	4
55.		Pracownia inżynierska	30				30																																																				30		5	Z	5	5
56.		Seminarium inżynierskie	60					60																																												30	4	ZO					30	9	ZO	13	13
		Przedmioty specjalnościowe do wyboru																																																												
57.		Elektyw specjalnościowy I	15	15																																												15					1	ZO									1	1
58.		Elektyw specjalnościowy II	15	15																																																							15					1	ZO	1	1
		Razem przedmioty:	**625**	**210**	**15**	**45**	**295**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**90**	**15**	**0**	**105**	**0**	**19**	**0**	**75**	**0**	**0**	**135**	**30**	**21**	**0**	**45**	**0**	**45**	**55**	**30**	**27**	**0**	**67**	**65**
		Ogółem:	2400	940	210	135	875	60	190	75	0	90	0	30	0	150	75	0	205	0	30	0	165	45	15	135	0	30	0	155	75	20	95	0	30	0	130	15	55	130	0	30	0	75	0	0	165	30	30	0	75	0	45	55	30	30	0	210	146

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 07/07/2024 w dniu 4 lipca 2024 r.

……
Dziekan Kolegium

Elektyw specjalnościowy I:

1. Antyoksydanty w żywności
2. Naturalne barwniki żywności
3. Nutrigenomika
4. Superfoods
5. Zioła i przyprawy żywności

Elektyw specjalnościowy II:

1. Katering dietetyczny
2. Kuchnie świata
3. Nowoczesne techniki kulinarne
4. Ozonowanie w przemyśle spożywczym
5. Żywność minimalnie przetworzona

Harmonogram studiów
Kierunek: menedżer rozwoju produktu Poziom studiów: I stopień Profil ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne
Realizacja od roku akademickiego 2024/2025
specjalność: Żywność dietetyczna i suplementy diety

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK														II ROK														III ROK														IV ROK								Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową/ kształtowaniem umiejętności
									1 semestr							2 semestr							3 semestr							4 semestr							5 semestr							6 semestr							7 semestr								
			Razem	wykłady	ćw. audytoryjne	ćw. projektowe	laboratorium	seminarium	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia		
		Przedmioty specjalnościowe																																																									
44.		Propedeutyka produkcji nutraceutyków, żywności funkcjonalnej i suplementów diety	15	15																																	15					1	ZO															1	1
45.		Suplementy w żywieniu człowieka	45	15			30																														15			30		3	E															3	2
46.		Fitochemia	45	15			30																														15			30		3	ZO															3	3
47.		Alergie i nietolerancje pokarmowe	30	15			15																														15			15		2	ZO															2	2
48.		Inżynieria produkcji suplementów diety	45	15			30																														15			30		5	E															5	5
49.		Bezpieczeństwo i higiena produkcji i dystrybucji żywności i suplementów diety	45	15			30																														15			30		5	E															5	5
50.		Epidemiologia chorób cywilizacyjnych	15	15																																								15					1	ZO									1	1
51.		Prebiotyki, probiotyki i synbiotyki	45	15			30																																					15			30		3	ZO									3	3
52.		Analiza składu suplementów diety	60	15			45																																					15			45		4	ZO									4	2
53.		Projektowanie produktu i systemu zarządzania jakością w produkcji żywności dietetycznej	60	15		30	15																																					15		30	15		8	E									8	8
54.		Projektowanie suplementów diety	65	15		25	25																																												15		25	25		8	E	8	4
55.		Projektowanie systemów zarządzania jakością w produkcji suplementów diety	35	15		20																																													15		20			4	ZO	4	2
56.		Pracownia inżynierska	30				30																																															30		5	Z	5	5
57.		Seminarium inżynierskie	60					60																																								30	4	ZO					30	9	ZO	13	13
		Przedmioty specjalnościowe do wyboru																																																									
58.		Elektyw specjalnościowy I	15	15																																								15					1	ZO									1	1
59.		Elektyw specjalnościowy II	15	15																																															15					1	ZO	1	1
		Razem przedmioty:	**625**	**210**	**0**	**75**	**280**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**90**	**0**	**0**	**135**	**0**	**19**	**0**	**75**	**0**	**30**	**90**	**30**	**21**	**0**	**45**	**0**	**45**	**55**	**30**	**27**	**0**	**67**	**58**
		Ogółem:	2400	940	195	165	860	60	190	75	0	90	0	30	0	150	0	0	205	0	30	0	165	45	15	135	0	30	0	155	75	20	95	0	30	0	130	0	55	160	0	30	0	75	0	30	120	30	30	0	75	0	45	55	30	30	0	210	139

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 07/07/2024 w dniu 4 lipca 2024 r.

……
Dziekan Kolegium

Elektyw specjalnościowy I:
1. Alternatywne źródła żywności
2. Zioła i przyprawy w diecie człowieka
3. Żywność bezglutenowa
4. Żywność i dieta wegańska
5. Żywność minimalnie przetworzona

Elektyw specjalnościowy II:
1. Adaptogeny
2. Glony w diecie człowieka
3. Produkty pszczele jako naturalne suplementy diety
4. Superowoce
5. Suplementy diety dla wegan