

Harmonogram studiów

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

Realizacja od roku akademickiego 2023/2024

specjalność: Projektowanie i rozwój produktu spożywczoego

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 umiędzynosi																																	
			1 semestr		2 semestr		3 semestr		4 semestr		5 semestr		6 semestr		7 semestr																																												
			Razem	wykłady	ćw. audytorijne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytorijne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytorijne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia			wykłady	ćw. audytorijne	z. projektowe	laboratorium	seminarium	ECTS	forma zaliczenia																										
Przedmioty specjalnościowe																																																											
44.		Trendy w produkcji żywności	45	15		30																												4	4																								
45.		Certyfikacja produktów spożywczych i potraw	30	15	15													15	15															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																												5	5																								
50.		Żywność ekologiczna, tradycyjna i regionalna	45	15		30																												3	3																								
51.		Żywność funkcjonalna i wygodna	45	15		30																													4	4																							
52.		Kontrola jakości w produkcji żywności	60	15		45																													4	4																							
53.		Projektowanie nowego produktu spożywczoego	65	15		25	25																													8	8																						
54.		Projektowanie systemu zarządzania jakością w produkcji nowego produktu spożywczoego	35	15		20																														4	4																						
55.		Pracownia inżynierska	30			30																														5	5																						
56.		Seminarium inżynierskie	60				60																													9	13																						
Przedmioty specjalnościowe do wyboru																																																											
57.		Elektyw specjalnościowy I	15	15																																1	1																						
58.		Elektyw specjalnościowy II	15	15																																	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	90	15																							
Ogółem:			2400	940	195	135	890	60	190	60	0	105	0	30	0	150	60	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	27	0	67	65

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 06/07/2024 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