Program studiów drugiego stopnia na kierunku Projektowanie żywności

- **specjalizacja: Przetwórstwo produktów pochodzenia zwierzęcego**

Semestr	Przedmiot	Grupa treści	Liczba godzin w semestrze				Rodzaj zajęć	ECTS
			Ogółem	Wykłady	Ćwiczenia	Staże		
1	Advanced Food Technology - w języku angielskim	kierunkowe	30	30			A	2
	Badania rynkowe w sektorze spożywczym.	ogólnouczelniane, kierunkowe	45	30	15		L	4
	Wymagania polskie i UE dotyczące produkcji żywności	kierunkowe	30	30			A	2
	Nowoczesne technologie przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego	specjalizacyjne	60	15	45		L	3
	Praktyczne aspekty stosowania nowoczesnych technologii w przetwórstwie produktów pochodzenia zwierzęcego	specjalizacyjne	30	15	15		P	2
	Praktyczne aspekty projektowania Żywności pochodzenia zwierzęcego	specjalizacyjne	15		15		P	2
	Projektowanie Żywności pochodzenia zwierzęcego- projekt 1	specjalizacyjne	40		40		L	4
	Staże w przedsiębiorstwie przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego	specjalizacyjne	480			480	P	12
		SUMA SEMESTR 1	**730**	**120**	**130**	**480**		**31**
2	Nowoczesne metody analizy żywności	kierunkowe	55	15	40		L	5
	Wymagania Polskie i UE dotyczące znakowania żywności	kierunkowe	30	30			A	2
	Efektywne zarządzanie procesem komunikacji i krytyki	ogólnouczelniane	14		14		L	1
	Zarządzanie zmianą	ogólnouczelniane	14		14		L	1
	Kluczowe wskaźniki Efektywności (KPI)	kierunkowe	14		14		P	1
	Nowoczesne metody zarządzania projektem	ogólnouczelniane	30	10	20		L	2
	Praktyczne aspekty analizy żywności pochodzenia zwierzęcego	specjalizacyjne	15		15		P	2
	Praktyczne aspekty zarządzania projektem	specjalizacyjne	15	5	10		P	1
	Projektowanie żywności pochodzenia zwierzęcego- projekt 2	specjalizacyjne	40		40		L	4
	Logistyka żywności pochodzenia zwierzęcego	specjalizacyjne	25	10	15		P	2
	GMP/GHP/HACCP w przemyśle spożywczym	specjalizacyjne	15		15		P	2
	Staże w przedsiębiorstwie przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego	specjalizacyjne	320			320	P	8
		SUMA SEMESTR 2	**587**	**70**	**197**	**320**		**31**
3	Nowoczesne systemy pakowania żywności	kierunkowe	15	15			L	1
	Trendy w technologii żywności	kierunkowe	15	15			A	1
	Marketing-mix w projektowaniu	ogólnouczelniane,	30		30		L	2

	Żywności	kierunkowe						
	Sztuka prezentacji i wystąpień publicznych	ogólnouczelniane,	14		14		L	1
	Praktyczne aspekty zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	kierunkowe	45	15	30		P	3
	Praktyczne aspekty zarządzania produkcją w przemyśle spożywczym	kierunkowe	14	14			P	1
	Seminarium dyplomowe	specjalizacyjne	30		30		S	2
	Pracownia dyplomowa	specjalizacyjne	20		20		L	8
	Pracownia dyplomowa z praktykiem	specjalizacyjne	20		20		P	8
	Staże w przedsiębiorstwie przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego	specjalizacyjne	160			160	P	4
		SUMA SEMESTR 3	**363**	**59**	**144**	**160**		**31**
		RAZEM	**1680**	**249**	**471**	**960**		**93**

Legenda: Rodzaj zajęć: A- Audytoryjne; L- laboratoryjne, S- Seminaryjne, P-praktyczne

- **specjalizacja: Przetwórstwo produktów pochodzenia roślinnego**

Semestr	Przedmiot	Grupa treści	Liczba godzin w semestrze				Rodzaj zajęć	ECTS
			Ogółem	Wykłady	Ćwiczenia	Staże		
1	Advanced Food Technology- w języku angielskim	Kierunkowe, ogólnouczelniane	30	30			A	2
	Badania rynkowe w sektorze spożywczym.	ogólnouczelniane, kierunkowe	45	30	15		L	4
	Wymagania polskie i UE dotyczące produkcji żywności	kierunkowe	30	30			A	2
	Nowoczesne technologie przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego	specjalizacyjne	60	15	45		L	3
	Praktyczne aspekty stosowania nowoczesnych technologii w przetwórstwie produktów pochodzenia roślinnego	specjalizacyjne	30	15	15		P	2
	Praktyczne aspekty projektowania żywności pochodzenia roślinnego	specjalizacyjne	15		15		P	2
	Projektowanie Żywności pochodzenia roślinnego- projekt 1	specjalizacyjne	40		40		L	4
	Staże w przedsiębiorstwie przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego	specjalizacyjne	480			480	P	12
		SUMA SEMESTR 1	**730**	**120**	**130**	**480**		**31**
II	Nowoczesne metody analizy żywności	kierunkowe	55	15	40		L	5
	Wymagania Polskie i UE dotyczące znakowania żywności	kierunkowe	30	30			A	2
	Efektywne zarządzanie procesem komunikacji i	ogólnouczelniane	14		14		L	1

	krytyki							
	Zarządzanie zmianą	ogólnouczelniane	14		14		L	1
	Kluczowe wskaźniki Efektywności (KPI)	kierunkowe	14		14		P	1
	Nowoczesne metody zarządzania projektem	ogólnouczelniane	30	10	20		L	2
	Praktyczne aspekty analizy żywności pochodzenia roślinnego	specjalizacyjne	15		15		P	2
	Praktyczne aspekty zarządzania projektem	specjalizacyjne	15	5	10		P	1
	Projektowanie żywności pochodzenia roślinnego - projekt 2	specjalizacyjne	40		40		L	4
	Logistyka żywności, pochodzenia roślinnego	specjalizacyjne	25	10	15		P	2
	GMP/GHP/HACCP w przemyśle spożywczym	specjalizacyjne	15		15		P	2
	Staże w przedsiębiorstwie przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego	specjalizacyjne	320			320	P	8
		SUMA SEMESTR 2	**587**	**70**	**197**	**320**		**31**
III.	Nowoczesne systemy pakowania żywności	kierunkowe	15	15			L	1
	Trendy w technologii żywności	kierunkowe	15	15			A	1
	Marketing-mix w projektowaniu żywności	ogólnouczelniane, kierunkowe	30		30		L	2
	Sztuka prezentacji i wystąpień publicznych	ogólnouczelniane,	14		14		L	1
	Praktyczne aspekty zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	kierunkowe	45	15	30		P	3
	Praktyczne aspekty zarządzania produkcją w przemyśle spożywczym	kierunkowe	14	14			P	1
	Seminarium dyplomowe	specjalizacyjne	30		30		S	2
	Pracownia dyplomowa	specjalizacyjne	20		20		L	8
	Pracownia dyplomowa z praktykiem	specjalizacyjne	20		20		P	8
	Staże w przedsiębiorstwie przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego	specjalizacyjne	160			160	P	4
		SUMA SEMESTR 3	**363**	**59**	**144**	**160**		**31**
		RAZEM	**1680**	**249**	**471**	**960**		**93**

Legenda: Rodzaj zajęć: A- Audytoryjne; L- laboratoryjne, S- Seminaryjne, P-praktyczne