

Harmonogram studiów																																																																		
Kierunek: menedżer rozwoju produktu Poziom studiów: I stopień Profil ogólnokademicki Forma studiów: stacjonarne																																																																		
Realizacja od roku akademickiego 2025/2026																																																																		
Lp.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć		I ROK										II ROK										III ROK										IV ROK										Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiągane z działalnością naukową/ kształtowaniem umiejętności praktycznych																				
					1 semestr					2 semestr					3 semestr					4 semestr					5 semestr					6 semestr					7 semestr																															
					Razem	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia																									
Przedmioty ogólne																																																																		
1.		Historia filozofii	15	15						15																												1																												
2.		Etyka	20	20						20																													2																											
3.		Podstawy prawa gospodarczego	20	20						20																													2																											
4.		Język obcy	120				120																																8																											
5.		Przedmiot ogólnounicelny	30	30																																			2																											
6.		Wychowanie fizyczne	60				60																																0																											
Przedmioty podstawowe																																																																		
7.		Matematyka	30	15	15					15	15																												2																											
8.		Metrologia	25	10		15				10		15																												2																										
9.		Rynek i obrót surowców i produktów	30	15	15					15	15																													2																										
10.		Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw	35	15	20					15	20																													3	2																									
11.		Chemia	60	30		30				30		30																												4	4																									
12.		Mikrobiologia ogólna	30	15		15				15		15																												2	2																									
13.		Ochrona środowiska i gospodarka odpadami	15	15																																				1	1																									
14.		Technologie informacyjne	30			30																																		3	3																									
15.		Podstawy rachunkowości	30	15	15																																			2																										
Przedmioty kierunkowe																																																																		
16.		Perspektywy rozwoju produktu we współczesnym świecie	15		15						15																														1																									
17.		Podstawy zarządzania	35	20	15					20	15																														3	3																								
18.		Prawo żywnościowe i kosmetyczne	20	20																																					2																									
19.		Żywność człowieka	30	15		15																																			2	2																								
20.		Metody instrumentalne w badaniach surowców i produktów	60	30		30				30		30																													5	5																								
21.		Towaroznawstwo produktów spożywczych i towarów przemysłowych	120	45		75				15		30																												9	6																									
22.		Procesy technologiczne	75	30		45				30		45																												6	6																									
23.		Grafika inżynierska i dokumentacja techniczna	30			30																																		3	3																									
24.		Analiza sensoryczna w ocenie jakości produktów	35	10		25				10		25																												3	3																									
25.		Bezpieczeństwo i higiena produktu	60	30		30																																		5	5																									
26.		Zagospodarowanie produktów ubocznych	45	15		30																																			4	4																								
27.		Marketing towarów i usług	60	30	30																																			5	5																									
28.		Opakownictwo i znakowanie produktów	45	15		15																																			4	2																								
29.		Normalizacja i certyfikacja produktów	45	15	30																																			3	3																									
30.		Przechowywanie i gospodarka magazynowa	60	30		30																																		5	5																									
31.		Transport i logistyka produktów	35	15		20																																		3	2																									
32.		Innowacje produktowe i procesowe	50	20		30																																		4	4																									
33.		Systemy zarządzania i zapewnienie jakości produktów	70	30	20	20																																		6	6																									
34.		Prawo autorskie i patentowe	35	15	20																																			3	3																									
35.		Metodologia badań konsumenckich	30	10		10	10																																	3	3																									
36.		Projektowanie i komercjalizacja produktu	90	30	45	15																																		8	8																									
37.		Statystyka dla menedżerów	30			30																																		3																										
Przedmioty kierunkowe do wyboru																																																																		
38.		Dodatki kształtujące jakość produktów spożywczych/ Dodatki kształtujące jakość kosmetyków	45	15		30					15		30																											3	1																									
39.		Elektyw kierunkowy I	15	15						15																														1																										
40.		Elektyw kierunkowy II	30	15		15																																		2	1																									
41.		Elektyw kierunkowy III	30	15		15																																		2	1																									
42.		Elektyw kierunkowy IV	15	15																																				1	1																									
43.		Elektyw kierunkowy w języku angielskim	15	15																																				1	1																									
Razem przedmioty:																																																																		
44.		Praktyka zawodowa*	120	175	180	105	580	0	120	60	0	150	65	15	90	0	30	30	30	0	150	0	0	205	0	30	30	30	0	165	45	15	135	0	30	30	0	155	70	20	95	0	30	30	0	40	0	55	25	0	11	0	0	0	0	30	0	3	0	0	0	0	3	0	137	82
Ogółem:																																																																		
1895 730 180 105 580 0 120 60 120 130 65 15 90 0 30 30 30 0 150 0 0 205 0 30 30 30 0 165 45 15 135 0 30 30 0 155 70 20 95 0 30 30 0 40 0 55 25 0 11 0 0 0 0 30 0 3 0 0 0 3 0 137 82																																																																		
Szkolenie biblioteczne i szkolenie BHP dla studentów i roku - odbywa się w 1. semestrze.																																																																		
*Praktyka zawodowa trwa 3-4 tygodnie (120 godz. dydaktycznych), co stanowi równowartość 90 godz. zegarowych) i jest realizowana po zakończeniu zajęć w 6. semestrze.																																																																		
Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 27/03/2025 w dniu 28 marca 2025 r.																																																																		
Dziekan Kolegium																																																																		
Stwierdza się zgodność z programem studiów																																																																		
podpis pracownika dziekanu																																																																		

Harmonogram studiów																																																												
Kierunek: menedżer rozwoju produktu Poziom studiów: I stopień Profil ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne																																																												
Realizacja od roku akademickiego 2025/2026																																																												
specjalność: Projektowanie i produkcja biokosmetyków																																																												
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	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe			laboratoria	seminarium	ECTS	forma zaliczenia																						
Przedmioty specjalnościowe																																																												
45		Propedeutyka produkcji biokosmetyków	10	10																														1	1																									
46		Towaroznawstwo kosmetyków z elementami analizy instrumentalnej	50	20		30																												4																										
47		Chemia kosmetyczna	45	15		30																												4	1																									
48		Surowce do produkcji biokosmetyków	75	30		45																													7																									
49		Składniki aktywne w biokosmetykach	45	15		30																													3	3																								
50		Substancje pomocnicze w produkcji biokosmetyków	30	15		15																													2	2																								
51		Alergeny i substancje drażniące w kosmetykach	25	10		15																													2																									
52		Technologia produkcji biokosmetyków	75	30		45																													6																									
53		Bezpieczeństwo i higiena produkcji biokosmetyków	45	15		30																													5																									
54		Pakowanie, znakowanie i przechowywanie biokosmetyków	20	10		10																													2																									
55		Projektowanie biokosmetyków	65	15		25	25																												15	25	25	8	E	8	4																			
56		Projektowanie systemów zarządzania jakością w produkcji biokosmetyków	35	15		20																													15	20		4	ZO	4	2																			
57		Pracownia inżynierska	30			30																															30	5	Z	5	5																			
58		Seminarium inżynierskie	60			60																															30	4	ZO	30	9	ZO	13	13																
Przedmioty specjalnościowe do wyboru																																																												
59		Elektyw specjalnościowy*	15	15																																	15				1	ZO	1	1																
Razem przedmioty:			625	215	0	55	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	100	0	0	140	0	19	0	70	0	10	100	30	21	0	45	0	45	55	30	27	0	67		32
Ogółem:			2400	985	180	160	875	60	190	65	15	90	0	30		150	0	0	205	0	30		165	45	15	135	0	30		155	70	20	95	0	30		140	0	55	165	0	30		70	0	10	130	30	30		75	0	45	55	30	30		210		114

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 27/03/2025 w dniu 28 marca 2025 r.



.....
Dziekan Kolegium

- *Elektyw specjalnościowy:
1. Antyoksydanty w kosmetykach
 2. Apikosmetyki
 3. Biokosmetyki w pielęgnacji skóry głowy i włosów
 4. Dieta na wygląd i kondycję skóry
 5. Nanotechnologia w produkcji kosmetyków
 6. Nutrikosmetyki

Harmonogram studiów																																						
Kierunek: menedżer rozwoju produktu Poziom studiów: I stopień Profil ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne																																						
Realizacja od roku akademickiego 2025/2026																																						
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	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe			laboratoria	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	z. projektowe	laboratoria	seminarium	ECTS	forma zaliczenia
Przedmioty specjalnościowe																																						
45		Trendy w produkcji żywności	45	15		30																												4	4			
46		Certyfikacja produktów spożywczych i potraw	30	15	15																													2	1			
47		Suplementacja w żywieniu człowieka	30	15		15																												3	2			
48		Inżynieria systemów produkcji żywności	45	15		30																												5	5			
49		Utrwalanie i przechowywanie żywności	60	30		30																												5	5			
50		Bezpieczeństwo i higiena żywności	45	15		30																												5	5			
51		Żywność ekologiczna, tradycyjna i regionalna	45	15		30																												3	3			
52		Żywność funkcjonalna i wygodna	45	15		30																													4	4		
53		Kontrola jakości w produkcji żywności	60	15		45																													4	4		
54		Projektowanie nowego produktu spożywczego	65	15	25	25																													8	8		
55		Projektowanie systemu zarządzania jakością w produkcji nowego produktu spożywczego	35	15	20																														4	4		
56		Pracownia inżynierska	30			30																													5	5		
57		Seminarium inżynierskie	60			60																													9	13		
Przedmioty specjalnościowe do wyboru																																						
58		Elektyw specjalnościowy I	15	15																														1	1			
59		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	90	65			
Ogółem:			2400	940	195	150	875	60	190	65	15	90	0	30	0	150	65	15	205	0	30	0	165	45	15	135	0	30	0	155	70	20	95	0	130	15		
																																			75	0		
																																				0	165	
																																				30	30	
																																				75	0	
																																				0	45	
																																				55	30	
																																					27	0
																																					0	67
																																					210	147

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 27/03/2025 w dniu 28 marca 2025 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

