

Załącznik nr 1

do Uchwały Senatu UEK nr T.0022.13.2021

z dnia 22 lutego 2021 roku

PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH ***MENEDŻER PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH***

Studia podyplomowe pt. „Menedżer produktów żywnościowych” zostały utworzone przez Katedrę Towaroznawstwa Żywności na Wydziale Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie - obecnie Katedra Jakości Produktów Żywnościowych w Instytucie Nauk o Jakości i Zarządzania Produktem, a od 2021 r. znajdują się w ofercie Krakowskiej Szkoły Biznesu Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie przy współpracy z Katedrą.

1. Adresaci studiów:

Studia dedykowane są dla kadry zarządzającej i pracowników przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, zwłaszcza osób zatrudnionych w działach R&D odpowiedzialnych za projektowanie i rozwój produktów żywnościowych oraz wprowadzanie ich na rynek, w tym m.in. kierowników projektów, technologów żywności oraz pracowników działów kontroli jakości, zakupów, sprzedaży i marketingu zainteresowanych identyfikacją trendów rozwojowych w branży spożywczej i poznaniem skutecznych metod ich aplikacji w procesie opracowywania, doskonalenia i komercjalizacji nowości produktowych.

2. Cel studiów:

Celem studiów podyplomowych jest dostarczenie słuchaczom wiedzy pozwalającej na zdobycie i poszerzenie umiejętności z zakresu projektowania i doskonalenia produktów żywnościowych przydatnych w pracy menedżera produktu w firmach przemysłu spożywczego. Ponadto celem jest zapoznanie studentów z nowoczesnymi metodami wdrażania innowacji produktowych w przemyśle spożywczym, od technik twórczego myślenia oraz aktywnego poszukiwania pomysłów i rozwiązań, przez etapy i metodologię prowadzenia procesu projektowania i rozwoju produktów żywnościowych, aż po skuteczną ich komercjalizację, w tym monitorowania skuteczności wdrożenia nowych produktów na rynek. Co więcej wśród założonych celów jest także nabycie umiejętności związanych z projektowaniem i dokumentowaniem procesu FPD, wdrażaniem i utrzymywaniem rozwiązań systemowych ukierunkowanych na opracowywanie nowych produktów żywnościowych, doskonalenie ich jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego zgodnie z wymaganiami systemów BRC i IFS.

3. Program studiów:

l.p.	Nazwa przedmiotu	Forma prowadzenia zajęć/ liczba godzin/		Punkty ECTS
		Teoretyczne	Praktyczne	
1.	Projektowanie produktów żywnościowych	8	16	4
2.	Analiza dekompozycyjna produktu	4	16	3
3.	Analiza sensoryczna	6	10	3

4.	Substancje dodatkowe w projektowaniu żywności	8	4	2
5.	Nowoczesne technologie w produkcji żywności	10	-	2
6.	Metody badań konsumenckich	4	10	4
7.	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	8	-	2
8.	Wymagania prawne w zakresie wprowadzania na rynek nowych produktów	8	-	3
9.	Innowacje w opakownictwie żywności	8	-	2
10.	Design w projektowaniu żywności	8	8	2
11.	Ryzyko w rozwoju nowych produktów	4	8	3
12.	Komercjalizacja produktów żywnościowych	-	12	2
13.	Metody i techniki rozwiązywania problemów i doskonalenia produktu (FMEA, Design Thinking)	4	10	3
	Razem	80	94	35
	Łącznie	174		

4. Czas trwania studiów oraz liczba godzin:

Studia podyplomowe będą się odbywać w trybie niestacjonarnym (w soboty). Wymiar godzin studiów podyplomowych to 174 godzin. Czas trwania studiów podyplomowych to dwa semestry.

5. Warunki oraz sposób zaliczenia studiów:

Warunkiem uzyskania zaliczenia każdego przedmiotu jest obecność na zajęciach. Każdy semestr kończy się egzaminem w formie pisemnej. Na koniec studiów słuchacze przystępują do egzaminu końcowego.

6. Efekty uczenia się:

Efekty uczenia się dla studiów podyplomowych	
Jednostka prowadząca:	Krakowska Szkoła Biznesu UEK
Nazwa studiów podyplomowych:	<i>Menedżer produktów żywnościowych</i>
Dziedzina nauki:	Nauki społeczne
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Poziom PRK	7
Poziom studiów:	podyplomowe
Liczba semestrów:	2

Symbol efektu uczenia się dla kierunku	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk efektów uczenia się
P_W (WIEDZA) Absolwent zna i rozumie:		
MPŻ_W01	w pogłębionym stopniu wybrane teorie i pojęcia w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku Menedżer Produktów Żywnościowych stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną oraz wybrane zagadnienia z zaawansowanej wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu studiów z uwzględnieniem tendencji rozwojowych dyscypliny naukowej nauki o zarządzaniu i jakości	P7S_WG_S1
MPŻ_W02	w pogłębionym stopniu metodykę badań w zakresie identyfikacji i analizy potrzeb konsumentów i rozwoju nowych produktów, norm i reguł (prawnych, organizacyjnych i etycznych) związanych z działalnością innowacyjną oraz rządzących nią prawidłowościami, ma wiedzę o źródłach i naturze zmian zachodzących we współczesnym świecie	P7S_WG_S2
MPŻ_W03	w pogłębionym stopniu zagadnienia uwzględniające zakres wiedzy specjalistycznej dotyczącej zagadnień właściwych dla kierunku Menedżer Produktów Żywnościowych dotyczących zwłaszcza rozwoju, kreowania i komercjalizacji produktów żywnościowych	P7S_WG_S3
MPŻ_W04	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, np. ograniczoności zasobów naturalnych	P7S_WK_S1
MPŻ_W05	prawne, ekonomiczne i etyczne uwarunkowania działalności właściwe dla realizowanych studiów podyplomowych Menedżer Produktów Żywnościowych	P7S_WK_S2
MPŻ_W06	Zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości wykorzystując wiedzę z zakresu nauki i dyscypliny właściwej dla studiów podyplomowych Menedżer Produktów Żywnościowych	P7S_WK_S3
P_U (UMIEJĘTNOŚCI) Absolwent potrafi:		
MPŻ_U01	potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę specjalistyczną z dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku Menedżer produktów żywnościowych do identyfikowania, formułowania i innowacyjnego rozwiązywania problemów badawczych oraz wykonywania zadań o charakterze badawczym	P7S_UW_S1
MPŻ_U02	samodzielnie planować i realizować indywidualne i zespołowe przedsięwzięcia badawcze właściwe dla kierunku Menedżer produktów żywnościowych . Potrafi także wykonać zaawansowane zadania badawcze pod kierunkiem opiekuna naukowego	P7S_UW_S2
MPŻ_U03	posługiwać się narzędziami badawczymi oraz systemami normatywnymi w celu rozwiązania zadań z zakresu dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku Menedżer Produktów Żywnościowych	P7S_UW_S3
MPŻ_U04	interpretować i wyjaśniać złożone zjawiska społeczne i techniczne w zakresie studiów podyplomowych Menedżer Produktów Żywnościowych oraz potrafi rozwiązywać złożone i nietypowe problemy	P7S_UW_S4

	organizacyjno-techniczne, proponując innowacyjne rozwiązania w tym zakresie	
MPŻ_U05	formułować i weryfikować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi związanymi z rozwojem nowych produktów oraz wykazuje umiejętność poprawnego wnioskowania na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł. Potrafi również planować eksperymenty, wykonywać pomiary oraz interpretować i prezentować uzyskane wyniki używając odpowiednio dobranych metod i narzędzi, w tym technik komunikacyjno-informacyjnych	P7S_UW_S5
MPŻ_U06	wykorzystywać metody ilościowe i jakościowe właściwe dla dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości prowadzące do samodzielnego proponowania rozwiązań konkretnego problemu	P7S_UW_S6
MPŻ_U07	potrafi pozyskiwać informacje z różnych źródeł, także w języku angielskim lub innym obcym oraz dokonywać ich merytorycznej selekcji. Posiada umiejętność komunikowania się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców. Potrafi prowadzić debatę oraz przygotować w języku polskim, angielskim lub innym języku obcym prace własne, zna specjalistyczną terminologię w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla studiów podyplomowych Menedżer Produktów Żywnościowych	P7S_UK_S1
MPŻ_U08	kierować pracą zespołu wykorzystując zdobyta wiedzę do rozstrzygnięcia dylematów pojawiających się w pracy zawodowej. Potrafi także współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować w nich wiodącą rolę	P7S_UO_S1
MPŻ_U09	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać i motywować innych w tym zakresie	P7S_UU_S1
P_K (KOMPETENCJE SPOŁECZNE) Absolwent jest gotów:		
MPŻ_K01	jest gotowy do krytycznej i świadomej oceny odbieranych treści i wyników własnej pracy badawczej oraz uznawania wiedzy z zakresu nauki o jakości, a także podejmowania współpracy z ekspertami w zakresie rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, w tym w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	P7S_KK_S1
MPŻ_K02	do pełnienia obowiązków i powinności, wynikających z powierzonych mu zadań, zawieranych umów i realizowanych projektów	P7S_KO_S1
MPŻ_K03	do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz do inicjowania działania na rzecz interesu publicznego. Potrafi przewidzieć wielokierunkowe skutki społeczne swojej działalności. Troszczy się także o skutki swych działań zawodowych dla środowiska	P7S_KO_S2
MPŻ_K04	do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych z uwzględnieniem potrzeb społecznych. Jest przeświadczony o zasadności współpracy w zespole, przyjmując w nim różne role (w tym przewodzenia w grupie i ponoszenia odpowiedzialności za nią). Potrafi rozwiązywać pojawiające się w grupach konflikty społeczne	P7S_KR_S1

MPŻ_K05	do przestrzegania zasad prawnych, ekonomicznych i etycznych w działalności gospodarczej. Identyfikuje i rozstrzyga dylematy etyczne związane z wykonywanym zawodem. Jest gotów także do rozwijania dorobku zawodu i podtrzymywania etosu zawodowego	P7S_KR_S2
----------------	---	------------------

Objaśnienia oznaczeń w symbolach dotyczących kierunku studiów podyplomowych:

MPŻ – kierunek studiów podyplomowych *Menedżer produktów żywnościowych*

- **W** – kategoria wiedzy
- **U** – kategoria umiejętności
- **K** – kategoria kompetencji społecznych
- **01, 02, 03 i kolejne** – numer efektu uczenia się

Objaśnienia oznaczeń w odniesieniach do charakterystyk efektów uczenia się

- **P** – poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK)
- **P7S** – charakterystyka drugiego stopnia poziomu 7 PRK

P7U_W – charakterystyka uniwersalna (WIEDZA):

- **P7S_WG** – charakterystyka drugiego stopnia (zakres i głębokość)
- **P7S_WK** – charakterystyka drugiego stopnia (kontekst)

P7U_U – charakterystyka uniwersalna (UMIEJĘTNOŚCI):

- **P7S_UW** – charakterystyka drugiego stopnia (wykorzystanie wiedzy)
- **P7S_UK** – charakterystyka drugiego stopnia (komunikowanie się)
- **P7S_UO** – charakterystyka drugiego stopnia (organizacja pracy)
- **P7S_UU** – charakterystyka drugiego stopnia (uczenie się)

P7U_K – charakterystyka uniwersalna (KOMPETENCJE SPOŁECZNE):

- **P7S_KK** – charakterystyka drugiego stopnia (oceny/krytyczne podejście)
- **P7S_KO** – charakterystyka drugiego stopnia (odpowiedzialność)
- **P7S_KR** – charakterystyka drugiego stopnia (rola zawodowa)

S1, S2, S3... - kody składnika opisu odnoszące się do dziedziny uczenia się w zakresie nauk społecznych