**Projektowanie żywności - przedmioty do wyboru semestr 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **6.1. Wdrażanie i komercjalizacja produktów żywnościowych A/B** | | |
| **Przedmioty do wyboru**  Semestr 6  Należy wybrać  Przedmiot A  **lub**  Przedmiot B  każdy po 3 ECTS  30 godzin wykładów | **Przedmiot A**  Innowacje w branży spożywczej - od pomysłu do własnego biznesu  Teoria innowacji, modele innowacji ze względu na źródła procesów innowacyjnych, kluczowe elementy innowacji. Innowacja w kontekście kształtowania jakości produktów żywnościowych. Innowacyjność krajów UE, przykłady konkretnych innowacji w przemyśle spożywczym.  Ścieżka od pomysłu na nowy produkt, do wdrożenia go na rynek. Formy ochrony własności intelektualnej. Korzyści i obowiązki wynikające z otrzymania i utrzymania ochrony wynalazków. Rodzaje licencji na technologie i spółek możliwych do powołania we współpracy z ośrodkami naukowymi. StartUp, aniołowie biznesu, Venture Capital i inne formy wsparcia nowych przedsięwzięć. | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego,  Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności,  Centrum Innowacji i Transferu Technologii |
| **Przedmiot B**  Funkcjonowanie działów R&D i komercjalizacja wdrożeń w przemyśle spożywczym  Komercjalizacja wdrożeń innowacji technologicznych oraz produktowych w przemyśle spożywczym. Metody oceny potencjału wdrożeń. Innowacje technologiczne i produktowe. Dział R&D jako wyznacznik atrakcyjności biznesu. Kluczowe elementy pracy działu R&D. Nowoczesny dział utrzymania ruchu i jego efektywność. | Katedra Technologii Mięsa |