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

|  |
| --- |
| **6.1. Wdrażanie i komercjalizacja produktów żywnościowych A/B** |
| **Przedmioty do wyboru**Semestr 6Należy wybraćPrzedmiot A **lub** Przedmiot Bkażdy po 3 ECTS30 godzin wykładów | **Przedmiot A**Innowacje w branży spożywczej - od pomysłu do własnego biznesuTeoria 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 spożywczymKomercjalizacja 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 |