UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

Kierunek: **Towaroznawstwo**

Specjalność: **Menedżer Produktu**

Studia: **I stopnia** **Stacjonarne** Rok naboru: **2019/2020**

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

UMG/WPiT/Tow/Ist/MP st					ROK 1										ROK 2										ROK 3										ROK 4				
					Semestr I					Semestr II					Semestr III					Semestr IV					Semestr V					Semestr VI					Semestr VII				
Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS
	Przedmioty ogólne i kierunkowe			1695																																			
1	Język obcy I	SJO	Z	30		30			2																														
2	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	15		15			0																														
3	Fizyka	KF	Z	60	30	30			6																														
4	Matematyka	KZiE	E1	60	30	30			6																														
5	Chemia I	KTPiCh	E1	60	30	15	15		6																														
6	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KTiZJ	Z	15	15				1																														
7	Ekonomia	KZiE	E1	60	30	30			6																														
8	Podstawy zarządzania	KZiE	Z	30	15	15			3																														
9	Język obcy II	SJO	Z	30							30			2																										
10	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	15							15			0																										
11	Statystyka	KZiE	E2	45						30	15			4																										
12	Informatyka	KSI	Z	60						30		30		4																										
13	Chemia II	KTPiCh	E2	45						30		15		4																										
14	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WPiT	Z	15						15				2																										
15	Biochemia	KTiZJ	E2	60						30		30		5																										
16	Metody badań produktów	KTiZJ	E2	60						30		30		5																										
17	Wstęp do towaroznawstwa	KTiZJ	Z	15						15				2																										
18	Język obcy III	SJO	Z	30												30			2																				
19	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	15												15			0																				
20	Podstawy marketingu	KZiE	Z	30											15	15			3																				
21	Ochrona środowiska	KTiZJ	E3	60											30	15	15		4																				
22	Mikrobiologia	KTiZJ	E3	45											15		30		4																				
23	Sensoryczna ocena jakosci	KTiZJ	Z	60											30		30		4																				
24	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	75											75				8																				
25	Język obcy IV	SJO	Z	30																	30				2														
26	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	15																	15				0														
27	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WPiT	Z	15																15					2														
28	Podstawy procesów technologicznych	KTiZJ	E4	60																30	15	15			4														
29	Wykład monograficzny I	WPiT	Z	15																15					1														
30	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WPiT	Z	75																75					8														
31	Język obcy V	SJO	Z	30																							30			2								
32	Towaroznawstwo przemysłowe I	KTPiCh	E5	60																						30		30		5								
33	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	KTiZJ	E5	60																						30		30		5								
34	Seminarium dyplomowe I	WPiT	Z	15																								15		2								
35	Język obcy VI	SJO	Z	30																											30			2				
36	Towaroznawstwo przemysłowe II	KTPiCh	E6	60																											30		30		5			
37	Opakowalnictwo	KTPiCh	Z	30																											30				2			
38	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	KTiZJ	E6	60																											30		30		5			
39	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WPiT	Z	30																												30			4			
40	Seminarium dyplomowe II	WPiT	Z	15																													15		2			
41	Język obcy VII	SJO	E7	30																																30			2
42	Przechowalnictwo	KTiZJ	E7	60																																30		30	4
43	Seminarium dyplomowe III	WPiT	Z	15																																		15	2
44	Praca dyplomowa	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																		15
45	Praktyka zawodowa	WPiT	Z	4 tyg.																											Praktyka zaliczana po VI semestrze				4				
	Przedmioty specjalnościowe			735																																			
46	Finanse przedsiębiorstw	KZiE	Z	30						15	15			2																										
47	Inżynieria materiałowa	KTiZJ	E3	60											30	30			4																				
48	Zarządzanie jakością	KTiZJ	Z	30																15	15				2														
49	Analiza instrumentalna	KTiZJ	E4	60																30		30			4														
50	Zarządzanie produktem	KTiZJ	E4	60																30	30				4														
51	Marketing towarów i usług	KZiE	Z	60																30	30				4														
52	Rachunkowość MPG	KZiE	Z	30																						15	15			2								
53	Zachowania konsumenta	KTiZJ	Z	45																						30	15			2								
54	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	KTiZJ	E5	60																						30			30	4								
55	Wykład monograficzny II	WPiT	Z	15																						15				1								
56	Projektowanie i komercjalizacja produktów	KTiZJ	Z	60																						30	15		15	4								
57	Komunikacja marketingowa	KZiE	Z	30																											15	15			2			
58	Ekologia w towaroznawstwie	KTiZJ	E6	60																											30	20	10		5			
59	Gospodarka magazynowa	KTiZJ	E6	30																											30				2			
60	Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	KTiZJ	E7	60																																30			4
61	Metodologia badań konsumenckich	KTiZJ	Z	30																																15	15		2
62	Marketing sensoryczny	KTiZJ	Z	15																																15			1
	RAZEM			2430																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				150	165	15	0	30	195	75	105	0	30	195	105	75	0	29	240	135	45	0	31	180	75	75	45	27	165	95	85	0	33	90	45	45	30	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					4					3					3					3					4					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				330					375					375					420					375					345					210				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				210																																		

Oznaczenia

W - wykład, C - ćwiczenia, L - laboratorium, P - projekt

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

Kierunek: **Towaroznawstwo**

Specjalność: **Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością**

Studia: **I stopnia** **Stacjonarne** Rok naboru: **2019/2020**

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

UMG/WPiT/Tow/Ist/TiZJ st					ROK 1										ROK 2										ROK 3										ROK 4				
					Semestr I					Semestr II					Semestr III					Semestr IV					Semestr V					Semestr VI					Semestr VII				
Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS
	Przedmioty ogólne i kierunkowe			**1695**																																			
1	Język obcy I	SJO	Z	30		30			2																														
2	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	15		15			0																														
3	Fizyka	KF	Z	60	30	30			6																														
4	Matematyka	KZiE	E1	60	30	30			6																														
5	Chemia I	KTPiCh	E1	60	30	15	15		6																														
6	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KTiZJ	Z	15	15				1																														
7	Ekonomia	KZiE	E1	60	30	30			6																														
8	Podstawy zarządzania	KZiE	Z	30	15	15			3																														
9	Język obcy II	SJO	Z	30							30			2																										
10	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	15							15			0																										
11	Statystyka	KZiE	E2	45						30	15			4																										
12	Informatyka	KSI	Z	60						30		30		4																										
13	Chemia II	KTPiCh	E2	45						30		15		4																										
14	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WPiT	Z	15						15				2																										
15	Biochemia	KTiZJ	E2	60						30		30		5																										
16	Metody badań produktów	KTiZJ	E2	60						30		30		5																										
17	Wstęp do towaroznawstwa	KTiZJ	Z	15						15				2																										
18	Język obcy III	SJO	Z	30												30			2																				
19	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	15												15			0																				
20	Podstawy marketingu	KZiE	Z	30											15	15			3																				
21	Ochrona środowiska	KTiZJ	E3	60											30	15	15		4																				
22	Mikrobiologia	KTiZJ	E3	45											15		30		4																				
23	Sensoryczna ocena jakosci	KTiZJ	Z	60											30		30		4																				
24	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	75											75				8																				
25	Język obcy IV	SJO	Z	30																	30			2														
26	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	15																	15			0														
27	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WPiT	Z	15																15				2														
28	Podstawy procesów technologicznych	KTiZJ	E4	60																30	15	15		4														
29	Wykład monograficzny I	WPiT	Z	15																15				1														
30	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WPiT	Z	75																75				8														
31	Język obcy V	SJO	Z	30																						30			2								
32	Towaroznawstwo przemysłowe I	KTPiCh	E5	60																					30		30		5								
33	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	KTiZJ	E5	60																					30		30		5								
34	Seminarium dyplomowe I	WPiT	Z	15																							15		2								
35	Język obcy VI	SJO	Z	30																											30			2				
36	Towaroznawstwo przemysłowe II	KTPiCh	E6	60																										30		30		5				
37	Opakowalnictwo	KTPiCh	Z	30																										30				2				
38	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	KTiZJ	E6	60																										30		30		5				
39	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WPiT	Z	30																											30			4				
40	Seminarium dyplomowe II	WPiT	Z	15																												15		2				
41	Język obcy VII	SJO	E7	30																															30			2
42	Przechowalnictwo	KTiZJ	E7	60																															30		30		4
43	Seminarium dyplomowe III	WPiT	Z	15																																	15		2
44	Praca dyplomowa	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																		15
45	Praktyka zawodowa	WPiT	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				4				
	Przedmioty specjalnościowe			**735**																																			
46	Chemia fizyczna	KTPiCh	Z	45						30		15		2																										
47	Inżynieria materiałowa	KTiZJ	E3	60											30	30			4																				
48	Analiza instrumentalna	KTiZJ	E4	60																30		30		4														
49	Zarządzanie jakością	KTiZJ	Z	30																15	15			2														
50	Mikrobiologiczne aspekty jakości towarów	KTiZJ	E4	30																15	15			3														
51	Przemysłowa produkcja towarów	KTiZJ	Z	30																15	15			2														
52	Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	KTiZJ	Z	45																30	15			3														
53	Ładunkoznawstwo	KTiZJ	E5	60																					30		30		5								
54	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	KTiZJ	E5	60																					30			30	4								
55	Zachowania konsumenta	KTiZJ	Z	45																					30	15			2								
56	Wykład monograficzny II	WPiT	Z	15																					15				1								
57	Higiena żywności i żywienia	KTiZJ	Z	15																										15				1				
58	Ekologia w towaroznawstwie	KTiZJ	E6	60																										30	20	10		5				
59	Gospodarka magazynowa	KTiZJ	E6	60																										30	30			4				
60	Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	KTiZJ	E7	60																															30			30	4
61	Systemy zarządzania bhp	KTiZJ	Z	60																															30	30			3
	RAZEM			**2430**																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				150	165	15	0	30	210	60	120	0	30	195	105	75	0	29	240	120	45	0	31	165	45	105	30	26	165	110	85	0	34	90	60	45	30	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					4					3					3					4					4					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				330					390					375					405					345					360					225				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				210																																		

Oznaczenia

W - wykład, C - ćwiczenia, L - laboratorium, P - projekt

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

Kierunek: **Towaroznawstwo**

Specjalność: **Usługi Żywieniowe i Dietetyka**

Studia: **I stopnia** **Stacjonarne** Rok naboru: **2019/2020**

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

UMG/WPiT/Tow/Ist/UŻiD st					ROK 1										ROK 2										ROK 3										ROK 4				
					Semestr I					Semestr II					Semestr III					Semestr IV					Semestr V					Semestr VI					Semestr VII				
Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS
	Przedmioty ogólne i kierunkowe			1695																																		
1	Język obcy I	SJO	Z	30		30			2																													
2	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	15		15			0																													
3	Fizyka	KF	Z	60	30	30			6																													
4	Matematyka	KZiE	E1	60	30	30			6																													
5	Chemia I	KTPiCh	E1	60	30	15	15		6																													
6	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KTiZJ	Z	15	15				1																													
7	Ekonomia	KZiE	E1	60	30	30			6																													
8	Podstawy zarządzania	KZiE	Z	30	15	15			3																													
9	Język obcy II	SJO	Z	30							30			2																								
10	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	15							15			0																								
11	Statystyka	KZiE	E2	45						30	15			4																								
12	Informatyka	KSI	Z	60						30		30		4																								
13	Chemia II	KTPiCh	E2	45						30		15		4																								
14	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WPiT	Z	15						15				2																								
15	Biochemia	KTiZJ	E2	60						30		30		5																								
16	Metody badań produktów	KTiZJ	E2	60						30		30		5																								
17	Wstęp do towaroznawstwa	KTiZJ	Z	15						15				2																								
18	Język obcy III	SJO	Z	30												30			2																			
19	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	15												15			0																			
20	Podstawy marketingu	KZiE	Z	30											15	15			3																			
21	Ochrona środowiska	KTiZJ	E3	60											30	15	15		4																			
22	Mikrobiologia	KTiZJ	E3	45											15		30		4																			
23	Sensoryczna ocena jakosci	KTiZJ	Z	60											30		30		4																			
24	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	75											75				8																			
25	Język obcy IV	SJO	Z	30																	30				2													
26	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	15																	15				0													
27	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WPiT	Z	15																15					2													
28	Podstawy procesów technologicznych	KTiZJ	E4	60																30	15	15			4													
29	Wykład monograficzny I	WPiT	Z	15																15					1													
30	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WPiT	Z	75																75					8													
31	Język obcy V	SJO	Z	30																							30			2							
32	Towaroznawstwo przemysłowe I	KTPiCh	E5	60																						30		30		5							
33	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	KTiZJ	E5	60																						30		30		5							
34	Seminarium dyplomowe I	WPiT	Z	15																								15		2							
35	Język obcy VI	SJO	Z	30																											30			2			
36	Towaroznawstwo przemysłowe II	KTPiCh	E6	60																										30		30		5			
37	Opakowalnictwo	KTPiCh	Z	30																										30				2			
38	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	KTiZJ	E6	60																										30		30		5			
39	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WPiT	Z	30																											30			4			
40	Seminarium dyplomowe II	WPiT	Z	15																												15		2			
41	Język obcy VII	SJO	E7	30																															30			2
42	Przechowalnictwo	KTiZJ	E7	60																															30		30	4
43	Seminarium dyplomowe III	WPiT	Z	15																																	15	2
44	Praca dyplomowa	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																	15
45	Praktyka zawodowa	WPiT	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				4				
	Przedmioty specjalnościowe			735																																		
46	Finanse przedsiębiorstw	KEiPG	Z	30						15	15			2																								
47	Żywienie człowieka	KTiZJ	E3	60											30	30			6																			
48	Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	KTiZJ	Z	45																30	15				3													
49	Eksploatacja urządzeń gastronomicznych	KTiZJ	E4	30																15		15			3													
50	Edukacja żywieniowa	KTiZJ	Z	15																15					1													
51	Planowanie i ocena żywienia	KTiZJ	E4	60																30	30				5													
52	Żywienie w różnych okresach życia	KTiZJ	E5	60																						30	30			3							
53	Technologia gastronomiczna	KTiZJ	E5	60																						15		45		4							
54	Rachunkowość MPG	KZiE	Z	30																						15	15			2							
55	Zachowania konsumenta	KTiZJ	Z	45																						30	15			2							
56	Wykład monograficzny II	WPiT	Z	15																						15				1							
57	Profilaktyka żywieniowa	KTiZJ	Z	60																											30	30			3			
58	Organizacja usług żywieniowych	KTiZJ	E6	60																											30	30			3			
59	Gospodarka magazynowa	KTiZJ	E6	60																											30	30			4			
60	Ochrona konsumenta	KTiZJ	Z	15																															15				1
61	Higiena żywności i żywienia	KTiZJ	Z	30																															15		15		2
62	Technika i organizacja obsługi konsumenta	KTiZJ	E7	60																															30	30			4
	RAZEM			2430																																		
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				150	165	15	0	30	195	75	105	0	30	195	105	75	0	31	225	105	30	0	29	165	90	120	0	26	180	150	75	0	34	90	60	60	0	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					4					3					3					4					4					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				330					375					375					360					375					405					210				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				210																																		

Oznaczenia

W - wykład, C - ćwiczenia, L - laboratorium, P - projekt