

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

PROGRAM STUDIÓW

kierunek TOWAROZNAWSTWO

studia pierwszego stopnia

profil ogólnoakademicki

rok akademicki 2019/2020

Gdynia, 2019

*Program zatwierdzony przez Radę Wydziału dnia 09-07-2019 r.
Aktualizacja: 19-09-2019 r.
Program zatwierdzony przez Senat UMG dnia 26-09-2019 r.*

SPIS TREŚCI

I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PROWADZONYCH STUDIÓW.....	4
1.1. Podstawowe informacje.....	4
1.2. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin naukowych.....	4
1.2. Cele kształcenia	4
1.3. Związek z misją uczelni i jej strategią rozwoju	6
1.4. Zasady rekrutacji i wymagania wstępne	7
II. EFEKTY UCZENIA SIĘ	7
2.1. Objaśnienia oznaczeń w symbolach.....	7
2.2. Wyjaśnienie skrótów zgodnie z PRK.....	8
2.3. Efekty uczenia się dla studiów pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo	8
III. REALIZOWANE ZAJĘCIA	11
3.1. Moduły zajęć	11
3.1.1. Studia stacjonarne.....	11
3.1.2. Studia niestacjonarne.....	14
3.2. Plany studiów	17
3.3. Pokrycie kierunkowych efektów uczenia się przez efekty przypisane do modułów zajęć.....	17
3.4. Sposób weryfikacji zakładanych efektów uczenia się osiągniętych przez studenta.....	17
3.5. Praktyka zawodowa.....	19
3.6. Praca dyplomowa	20
3.7. Sumaryczne wskaźniki ilościowe charakteryzujące program studiów	20
IV. WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW	20
V. WEWNĘTRZNY SYSTEM ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA.....	23
VI. INFORMACJE DODATKOWE.....	26
6.1. Umiędzynarodowienie studiów.....	26
6.2. Współpraca z praktyką	27
6.3. Udział studentów w kształtowaniu programu studiów.....	28

I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PROWADZONYCH STUDIÓW

1.1. Podstawowe informacje

Nazwa kierunku:	TOWAROZNAWSTWO
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	studia stacjonarne i niestacjonarne
Czas trwania studiów:	3,5 roku (7 semestrów)
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów:	210
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	inżynier

1.2. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin naukowych

Nazwa **dyscypliny wiodącej**, w ramach której **uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się** wraz z określeniem **procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej w ogólnej liczbie punktów ECTS** wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
Nauki o zarządzaniu i jakości (NoZiJ)	151	72%

Nazwy **pozostałych dyscyplin** wraz z określeniem **procentowego udziału liczby punktów ECTS** dla pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
	liczba	%
Technologia żywności i żywienia (TŻiŻ)	23	11%
Inżynieria materiałowa (IM)	11	5%
Inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka (IŚGiE)	2	1%
Nauki chemiczne (NCh)	13	6%
Nauki o zdrowiu (NoZ)	2	1%
Ekonomia i finanse (EiF)	8	4%

1.2. Cele kształcenia

Celem kształcenia na studiach pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo jest przekazanie absolwentowi wiedzy, umiejętności i kompetencji z zakresu nauk społecznych, rolniczych, inżyniersko-technicznych oraz nauk o zdrowiu, niezbędnych do podjęcia pracy na stanowiskach związanych z kształtowaniem, oceną poziomu i ochroną jakości towarów i usług we współczesnej gospodarce. Interdyscyplinarny charakter studiów pozwala uzyskać absolwentowi umiejętności kształtowania i oceny jakości produktów i usług, zarządzania procesami produkcyjnymi i usługowymi, projektowania i wdrażania systemów zarządzania jakością. Absolwent o takim profilu wykształcenia jest przygotowany do zakładania firm i zarządzania nimi, a także do pracy w zespole oraz kierowania zespołami ludzkimi. Studia te przygotowują absolwenta do pracy w: przedsiębiorstwach produkcyjnych, handlowych oraz świadczących usługi na stanowiskach menedżerskich szczebla operacyjnego oraz na stanowiskach związanych z kontrolą jakości wyrobów i usług, laboratoriach badawczych

i pomiarowych, jednostkach administracji państwowej oraz organach nadzoru urzędowego i jednostkach akredytujących i certyfikujących.

Studia pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo prowadzone są w ramach trzech specjalności:

- **Menedżer Produktu** (studia stacjonarne i niestacjonarne),
- **Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością** (studia stacjonarne i niestacjonarne),
- **Usługi Żywnościowe i Dietetyka** (studia stacjonarne i niestacjonarne).

Absolwent specjalności **Menedżer Produktu** jest specjalistą w zakresie kreowania nowych rozwiązań i zarządzania innowacjami produktowymi odpowiadającymi potrzebom rynku. Jest on przygotowany do pracy w przedsiębiorstwach produkcyjnych, handlowych i usługowych jako specjalista odpowiedzialny za kształtowanie jakości produktu w sferze produkcji, a następnie podczas jego transformacji w warunkach rynkowych. Absolwent potrafi kreować oraz badać potrzeby klientów z uwzględnieniem ich oczekiwań w aspekcie jakości towarów i usług, potrafi projektować produkty i usługi, jak również kreować ich markę oraz zna się na komercjalizacji innowacyjnych produktów i usług.

Absolwent specjalności **Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością** jest specjalistą w zakresie oceny jakości produktów i usług, a w szczególności: kreowania oraz badania potrzeb klientów z uwzględnieniem ich oczekiwań w aspekcie jakości wyrobów i usług. Potrafi projektować jakość wyrobów i usług z punktu widzenia konsumenta, producenta i dystrybutora, przy uwzględnieniu zasad zrównoważonego rozwoju. Ma kwalifikacje do kształtowania i oceny jakości surowców oraz produktów żywnościowych i nieżywnościowych, opracowania i walidacji metod oceny jakości oraz bezpieczeństwa wyrobów i usług, systemowego podejścia do zarządzania jakością, a także szacowania i analizy kosztów jakości. Absolwenci są przygotowani do samodzielnego wykonywania ekspertyz towaroznawczych, doradztwa w zakresie zapewnienia jakości i zarządzania jakością. W trakcie studiów, student ma możliwość uzyskania certyfikatów: Asystenta Systemu Zarządzania Jakością oraz Asystenta Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, wydawanych przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji.

Absolwent specjalności **Usługi Żywnościowe i Dietetyka** jest specjalistą w zakresie kształtowania jakości żywienia, organizacji i zarządzania usługami żywieniowymi, i profilaktyki zdrowotnej. Ma wiedzę i umiejętności z zakresu: żywienia człowieka zdrowego, w tym w różnych warunkach środowiskowych, przyczyn i profilaktyki chorób dietozależnych, projektowania diet, projektowania i zarządzania jakością usług żywieniowych. Absolwent jest przygotowany do podjęcia pracy w placówkach zajmujących się produkcją i dystrybucją żywności, inspektoratach nadzoru sanitarno-higienicznego, przedsiębiorstwach handlowych i produkcyjnych przemysłu spożywczego, zakładach żywienia otwartego i zamkniętego, instytucjach zajmujących się edukacją żywieniową i promocją zdrowego stylu życia.

Po zakończeniu studiów, absolwent:

- uzyskuje **kwalifikacje pierwszego stopnia (poziom 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji)**,
- otrzymuje tytuł zawodowy **inżyniera**,
- jest przygotowany do podjęcia **studiów drugiego stopnia**.

1.3. Związek z misją uczelni i jej strategią rozwoju

Zgodnie z misją uczelni, Uniwersytet Morski w Gdyni jest uczelnią, która, *prowadząc badania naukowe, istotnie wzbogaca wiedzę związaną z rozwojem i eksploatacją systemów technicznych w gospodarce morskiej, a przez kształcenie studentów – przygotowuje na najwyższym poziomie kadry zdolne skutecznie sprostać wyzwaniom współczesnej gospodarki morskiej, a w szczególności transportu morskiego w wymiarze krajowym i międzynarodowym. Wychodząc naprzeciw potrzebom gospodarczym kraju oraz regionu, Uniwersytet Morski w Gdyni kształtuje wśród swoich studentów postawy, które cechuje przedsiębiorczość oraz poszanowanie zasad zrównoważonego rozwoju. Uniwersytet Morski w Gdyni zabiera głos doradczy i opiniotwórczy w sprawach gospodarki morskiej oraz kształcenia kadr na jej potrzeby. Naczelnymi wartościami Uniwersytetu Morskiego w Gdyni są: prawda i rzetelność w nauce i kształceniu, ścisłe powiązanie procesu kształcenia z potrzebami otoczenia gospodarczego, innowacyjność oraz otwartość.*

Zarówno strategia rozwoju Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, jak również strategia Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa na lata 2016-2020, wśród kluczowych celów strategicznych w zakresie kształcenia wskazuje na:

1. Udoskonalanie programów kształcenia, podnoszenie jakości oraz sprawności i efektywności procesu kształcenia i dostosowywanie programów do potrzeb krajowego i międzynarodowego rynku pracy.
2. Umacnianie pozycji Uniwersytetu Morskiego w Gdyni i Wydziału jako uznanego ośrodka kształcenia i szkolenia kadr na potrzeby gospodarki, w szczególności gospodarki morskiej.

Program studiów pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo jest spójny z misją uczelni i strategiami rozwoju uczelni i wydziału, gdyż:

- Absolwenci kierunku Towaroznawstwo, będąc wszechstronnie wykształconymi specjalistami z zakresu kształtowania, oceny poziomu i ochrony jakości towarów i usług, zdolnymi funkcjonować i rozwijać wszystkie gałęzie gospodarki, zasilą również kadry gospodarki morskiej.
- Oferta studiów pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo daje możliwość studentom wyboru spośród specjalności, które przygotowują studentów do pracy w branżach szczególnie ważnych dla regionu, jak zarządzanie jakością, czy też żywienie i dietetyka.
- Studia na kierunku Towaroznawstwo kształtują postawy przedsiębiorczości oraz poszanowanie zasad zrównoważonego rozwoju.
- Podczas studiów szczególny nacisk kładziony jest na rozwój postaw społecznych zbieżnych z misją uczelni.
- Absolwent potrafi prawidłowo rozstrzygać dylematy etyczne i moralne związane ze swoją pracą zawodową, potrafi działać w sposób przedsiębiorczy i etyczny.
- Program studiów podlega nieustannemu doskonaleniu, co powoduje podniesienie jego jakości, poprzez:
 - aktualizowanie treści programów poszczególnych modułów zajęć, dostosowując je do najnowszych wyników i osiągnięć naukowych,
 - oferowanie nowych kierunków i specjalności, dostosowując je do potrzeb krajowego i międzynarodowego rynku pracy, przy współpracy z Radą Partnerów WPiT,

- rozwijanie współpracy z organizacjami i pracodawcami krajowymi oraz międzynarodowymi w celu zapewnienia studentom WPiT szerszych możliwości odbywania praktyk i staży zawodowych,
- stwarzanie możliwości uzyskiwania przez studentów Wydziału certyfikatów potwierdzających uzyskane kompetencje zawodowe,
- umiędzynarodowienie procesu kształcenia, poprzez:
 - zatrudnianie profesorów zagranicznych prowadzących wykłady monograficzne w języku angielskim,
 - wymianę studentów w ramach programu ERASMUS+,
 - wyjazdy pracowników Wydziału w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych w uczelniach zagranicznych w ramach programu ERASMUS+ oraz innych programów,
- monitorowanie losów absolwentów Wydziału, we współpracy z Biurem Karier Studenckich, i wykorzystanie ich doświadczeń.

1.4. Zasady rekrutacji i wymagania wstępne

Zasady rekrutacji ustalane są corocznie przez Senat Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, który podejmuje w tej sprawie stosowną uchwałę. Kandydaci na studia pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwa powinni posiadać wykształcenie uprawniające do podjęcia studiów pierwszego stopnia (świadcstwo dojrzałości).

II. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Kierunek studiów Towaroznawstwo został przyporządkowany do dyscypliny wiodącej **nauki o zarządzaniu i jakości (NoZiJ)** oraz pozostałych dyscyplin: **technologia żywności i żywienia (TŻiŻ)**, **inżynieria materiałowa (IM)**, **inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka (IŚGiE)**, **nauki chemiczne (NCh)**, **nauki o zdrowiu (NoZ)**, **ekonomia i finanse (EiF)**.

Efekty uczenia się przypisane do kierunku uwzględniają uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia oraz charakterystyki drugiego stopnia dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK) typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki ujęte w kategoriach wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych wraz z odniesieniem do PRK oraz przypisanymi dyscyplinami naukowymi.

2.1. Objaśnienia oznaczeń w symbolach

Przed znakiem podkreślenia:

NK – kierunkowe efekty uczenia się

Po znaku podkreślenia:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu uczenia się

2.2. Wyjaśnienie skrótów zgodnie z PRK

P6S – poziom 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Kod składnika opisu	Kategoria charakterystyki efektów uczenia się	Kategoria opisowa – aspekty o podstawowym znaczeniu
P6S_WG	Wiedza: zna i rozumie	Zakres i głębia – kompletność perspektywy poznawczej i zależności
P6S_WK		Kontekst – uwarunkowania, skutki
P6S_UW	Umiejętności: potrafi	Wykorzystanie wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania
P6S_UK		Komunikowanie się – odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym
P6S_UO		Organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa
P6S_UU		Uczenie się – planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób
P6S_KK		Kompetencje społeczne: jest gotów do
P6S_KO	Odpowiedzialność – wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego	
P6S_KR	Rola zawodowa – niezależność i rozwój etosu	

2.3. Efekty uczenia się dla studiów pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo

Symbol efektu	Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku TOWAROZNAWSTWO absolwent:	Odniesienie do PRK (poziom 6)	Dyscyplina
WIEDZA			
NK_W01	ma wiedzę o różnych rodzajach struktur i instytucji społecznych (kulturowych, politycznych, prawnych, ekonomicznych), w szczególności o ich istotnych elementach, relacjach między nimi oraz procesach ich zmian	P6S_WK	NoZiJ, EiF
NK_W02	ma wiedzę ogólną z zakresu matematyki, fizyki, chemii, biochemii, mikrobiologii, statystyki i informatyki niezbędną dla rozumienia i interpretowania podstawowych zjawisk i procesów przyrodniczych oraz do formułowania i rozwiązywania prostych zadań z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów.	P6S_WG	NoZiJ, NCh, TŻiŻ, IM, NoZ
NK_W03	zna terminologię używaną w naukach o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów (również w języku obcym), ma podstawową wiedzę o stosowanych w nich metodach badawczych i trendach rozwojowych	P6S_WG	NoZiJ, NCh, TŻiŻ, IM, NoZ
NK_W04	ma wiedzę z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości, inżynierii procesów produkcyjnych oraz typowych technologii inżynierskich	P6S_WG P6S_WG (inż.)	NoZiJ, TŻiŻ, IM

NK_W05	ma wiedzę umożliwiającą projektowanie, budowę i rozwój systemów zarządzania jakością oraz zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy	P6S_WG	NoZiJ
NK_W06	ma wiedzę dotyczącą zarządzania, w tym zarządzania jakością i prowadzenia działalności gospodarczej, zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	P6S_WK P6S_WK (inż.)	NoZiJ, EiF
NK_W07	ma wiedzę o normach i regułach (prawnych, organizacyjnych, moralnych, etycznych) organizujących struktury i instytucje społeczne i rządzących nimi prawidłowościach oraz o ich źródłach, naturze, zmianach i sposobach działania	P6S_WG P6S_WK	NoZiJ, EiF, TŻiŻ, NoZ
NK_W08	ma podstawową wiedzę o człowieku jako podmiocie konstytuującym struktury społeczne, zna rodzaje więzi społecznych oraz rządzące nim prawidłowości	P6S_WK	NoZiJ
NK_W09	ma wiedzę w zakresie podstawowych technik i narzędzi badawczych stosowanych w dyscyplinach naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P6S_WG	NoZiJ, EiF, TŻiŻ, NCh, IM, NoZ
NK_W10	ma podstawową wiedzę o cyklu życia produktu, urządzeń, obiektów i systemów technicznych oraz oddziaływaniu produktu i procesu technologicznego na środowisko	P6S_WG P6S_WG (inż.)	NoZiJ, NCh, TŻiŻ, IŚGiE, IM
NK_W11	zna wybrane metody, narzędzia i techniki pozyskiwania danych stosowane przy rozwiązywaniu prostych zadań inżynierskich właściwych dla nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P6S_WG P6S_WG (inż.)	NoZiJ, NCh, TŻiŻ, IM, NoZ
NK_W12	ma podstawową wiedzę niezbędną do rozumienia społecznych, ekonomicznych, prawnych i innych pozatechnicznych uwarunkowań działalności inżynierskiej w zakresie nauk o zarządzaniu i jakości	P6S_WK	NoZiJ, EiF
NK_W13	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	P6S_WK	NoZiJ
NK_W14	posiada wiedzę na temat podstawowych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6S_WK	NoZiJ, EiF, TŻiŻ, IM
UMIĘJĘTNOŚCI			
NK_U01	potrafi prawidłowo interpretować zjawiska społeczne (kulturowe, polityczne, prawne, ekonomiczne) oraz je prognozować z wykorzystaniem standardowych metod i narzędzi w zakresie dyscyplin naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P6S_UW	NoZiJ, TŻiŻ
NK_U02	prawidłowo posługuje się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu dyscyplin naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P6S_UW	NoZiJ, NCh, NoZ
NK_U03	potrafi stosować podstawowe techniki i narzędzia badawcze w zakresie dyscyplin naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P6S_UW	NoZiJ, NCh, TŻiŻ, IM, NoZ
NK_U04	potrafi pozyskiwać, analizować, integrować i wykorzystywać informacje pochodzące z dostępnej literatury, baz danych, w tym źródeł elektronicznych (także w języku obcym), dokonać ich interpretacji i poprawnie wnioskować na ich podstawie	P6S_UW	NoZiJ, NCh, TŻiŻ, IM, EŚGiE, NoZ
NK_U05	przeprowadza obserwacje, wykonuje w terenie lub laboratorium proste pomiary fizyczne, biologiczne i chemiczne oraz proste zadania badawcze lub ekspertyzy, potrafi planować i przeprowadzać eksperymenty i symulacje komputerowe pod kierunkiem opiekuna naukowego	P6S_UW P6S_UO P6S_UW (inż.)	NoZiJ, NCh, TŻiŻ, IM
NK_U06	potrafi ocenić jakość produktów spożywczych i przemysłowych	P6S_UW P6S_UW (inż.)	NoZiJ, NCh, TŻiŻ, IM

NK_U07	potrafi ocenić przydatność i wykorzystać do formułowania i rozwiązywania zadań inżynierskich metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne oraz wybrać i zastosować właściwą metodę i narzędzie w praktyce	P6S_UW P6S_UW (inż.)	NoZiJ
NK_U08	potrafi – przy formułowaniu i rozwiązywaniu zadań inżynierskich – dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne	P6S_UW P6S_UW (inż.)	NoZiJ
NK_U09	potrafi dokonać wstępnej analizy ekonomicznej podejmowanych działań inżynierskich w zakresie nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P6S_UW P6S_UW (inż.)	EiF
NK_U10	potrafi dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania i ocenić – zwłaszcza w odniesieniu do nauk o zarządzaniu i jakości – istniejące rozwiązania techniczne, w szczególności urządzenia, obiekty, systemy, procesy, usługi	P6S_UW P6S_UW (inż.)	NoZiJ, TŻiŻ
NK_U11	potrafi określić wymagania i sformułować specyfikę prostych zadań inżynierskich o charakterze praktycznym oraz potrafi ocenić przydatność rutynowych metod i narzędzi służących do ich rozwiązania, w tym dostrzec ograniczenia tych metod i narzędzi oraz wybrać i zastosować właściwe	P6S_UW P6S_UW (inż.)	NoZiJ
NK_U12	potrafi – zgodnie z zadaną specyfikacją – zaprojektować oraz zrealizować wyrób, system lub proces, typowy dla nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, używając właściwych metod, technik i narzędzi niezbędnych do ich realizacji; analizuje proponowane rozwiązania i proponuje w tym zakresie odpowiednie rozstrzygnięcia	P6S_UW P6S_UO P6S_UW (inż.)	NoZiJ, TŻiŻ
NK_U13	potrafi przygotować w języku polskim i języku obcym typowe prace pisemne oraz prezentacje ustne dotyczące zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł oraz dobrze udokumentowane opracowanie problemów z zakresu nauk o zarządzaniu jakością oraz pozostałych dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P6S_UK	NoZiJ
NK_U14	posługuje się językiem obcym w stopniu wystarczającym do czytania i rozumienia tekstów z zakresu nauk o zarządzaniu jakością oraz pozostałych dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK	NoZiJ
NK_U15	uczy się samodzielnie w sposób ukierunkowany	P6S_UU	NoZiJ
NK_U16	potrafi porozumiewać się (także w języku obcym) przy użyciu różnych technik w środowisku zawodowym oraz w innych środowiskach zaangażowanych w proces kształtowania jakości, przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich	P6S_UK	NoZiJ
NK_U17	potrafi posługiwać się technikami informacyjno-komunikacyjnymi właściwymi do realizacji zadań typowych dla działalności inżynierskiej w zakresie dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P6S_UK	NoZiJ
NK_U18	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role, ma świadomość odpowiedzialności za pracę i bezpieczeństwo własne i zespołu	P6S_UO	NoZiJ
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
NK_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie oraz potrafi uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności	P6S_KK	NoZiJ
NK_K02	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu, realizuje zadania zawodowe profesjonalnie zgodnie z podstawowymi zasadami etyki zawodowej	P6S_KK P6S_KR	NoZiJ

NK_K03	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy oraz określać priorytety służące realizacji określonego przez siebie i innych zadania, w szczególności związanego z kształtowaniem jakości procesów i produktów	P6S_KR P6S_KO	NoZiJ
NK_K04	ma świadomość i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności związanej z wykonywaniem zawodu, w tym jej wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje	P6S_KK P6S_KR	NoZiJ
NK_K05	rozumie potrzebę formułowania i przekazywania społeczeństwu profesjonalnych informacji i opinii dotyczących osiągnięć w naukach o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów oraz innych aspektów działalności	P6S_KO P6S_KR	NoZiJ

III. REALIZOWANE ZAJĘCIA

3.1. Moduły zajęć

Program studiów obejmuje:

- przedmioty kształcenia **ogólnego**, takie jak język obcy, czy też wychowanie fizyczne,
- przedmioty **kierunkowe**, obowiązujące wszystkich studentów kierunku,
- przedmioty **specjalnościowe**, związane ze specjalnością wybraną przez studenta.

Wśród oferowanych na studiach przedmiotów znajdują się zarówno przedmioty **obowiązkowe**, jak również o charakterze fakultatywnym (**wybieralne**). Wybór treści programowych przez studenta jest dokonywany na dwóch poziomach. Z jednej strony grupa przedmiotów kierunkowych zawiera dedykowane bloki przedmiotów wybieralnych: humanistyczno-społecznych, kształtujących kompetencje społeczne, jak również przedmiotów z puli kierunkowej, czy też wydziałowej. Z drugiej strony, w ramach studiów pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo, student dokonuje wyboru jednej z oferowanych specjalności, tym samym dokonując wyboru treści programowych oferowanych w ramach modułów przypisanych tej specjalności.

Poniższe tabele zawierają zestawienie przedmiotów ogólnych, kierunkowych i specjalnościowych wraz z wyszczególnieniem semestrów, na których są realizowane, liczby godzin w planie studiów, liczby punktów ECTS oraz statusu (przedmiot obowiązkowy – O lub wybieralny – W).

3.1.1. Studia stacjonarne

Grupa przedmiotów ogólnych i kierunkowych

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty ogólne i kierunkowe								
Język obcy I, II, III, IV, V, VI, VII	I-VII	210		210			14	W
Wychowanie fizyczne I, II, III, IV	I-IV	60		60			0	W
Fizyka	I	60	30	30			6	O
Matematyka	I	60	30	30			6	O

Chemia I	I	60	30	15	15		6	O
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	15	15				1	O
Ekonomia	I	60	30	30			6	O
Podstawy zarządzania	I	30	15	15			3	O
Statystyka	II	45	30	15			4	O
Informatyka	II	60	30		30		4	O
Chemia II	II	45	30		15		4	O
Biochemia	II	60	30		30		5	O
Metody badań produktów	II	60	30		30		5	O
Wstęp do towaroznawstwa	II	15	15				2	O
Podstawy marketingu	III	30	15	15			3	O
Ochrona środowiska	III	60	30	15	15		4	O
Mikrobiologia	III	45	15		30		4	O
Sensoryczna ocena jakości	III	60	30		30		4	O
Podstawy procesów technologicznych	IV	60	30	15	15		4	O
Wykład monograficzny I	IV	15	15				1	O
Towaroznawstwo przemysłowe I	V	60	30		30		5	O
Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	V	60	30		30		5	O
Towaroznawstwo przemysłowe II	VI	60	30		30		5	O
Opakownictwo	VI	30	30				2	O
Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	VI	60	30		30		5	O
Przechowywalność	VII	60	30		30		4	O
Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I, II ^{*)}	II, IV	30	30				4	W
Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej ^{*)}	III	75	75				8	W
Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej ^{*)}	IV	75	75				8	W
Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych ^{*)}	VI	30		30			4	W
Seminarium dyplomowe I, II, III	V-VII	45			45		6	W
Praca dyplomowa	VII	0					15	W
Praktyka zawodowa	VI	4 tyg. (160)					4	W
RAZEM		1695					161	

^{*)} Lista przedmiotów wybieralnych ustalana jest przed rozpoczęciem semestru, na którym realizowana jest dana grupa przedmiotów wybieralnych

Grupa przedmiotów specjalnościowych

Specjalność: Menedżer Produktu

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Finanse przedsiębiorstw	II	30	15	15			2	O
Inżynieria materiałowa	III	60	30	30			4	O
Zarządzanie jakością	IV	30	15	15			2	O
Analiza instrumentalna	IV	60	30		30		4	O
Zarządzanie produktem	IV	60	30	30			4	O
Marketing towarów i usług	IV	60	30	30			4	O
Rachunkowość MPG	V	30	15	15			2	O
Zachowania konsumenta	V	45	30	15			2	O
Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	V	60	30			30	4	O
Wykład monograficzny II	V	15	15				1	O

Projektowanie i komercjalizacja produktów	V	60	30	15		15	4	O
Komunikacja marketingowa	VI	30	15	15			2	O
Ekologia w towaroznawstwie	VI	60	30	20	10		5	O
Gospodarka magazynowa	VI	30	30				2	O
Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	VII	60	30			30	4	O
Metodologia badań konsumenckich	VII	30	15	15			2	O
Marketing sensoryczny	VII	15	15				1	O
RAZEM		735					49	

Specjalność: Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Chemia fizyczna	II	45	30		15		2	O
Inżynieria materiałowa	III	60	30	30			4	O
Analiza instrumentalna	IV	60	30		30		4	O
Zarządzanie jakością	IV	30	15	15			2	O
Mikrobiologiczne aspekty jakości towarów	IV	30	15	15			3	O
Przemysłowa produkcja towarów	IV	30	15	15			2	O
Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	IV	45	30	15			3	O
Ładunkoznawstwo	V	60	30		30		5	O
Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	V	60	30			30	4	O
Zachowania konsumenta	V	45	30	15			2	O
Wykład monograficzny II	V	15	15				1	O
Higiena żywności i żywienia	VI	15	15				1	O
Ekologia w towaroznawstwie	VI	60	30	20	10		5	O
Gospodarka magazynowa	VI	60	30	30			4	O
Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	VII	60	30			30	4	O
Systemy zarządzania bhp	VII	45	30		15		2	O
RAZEM		735					49	

Specjalność: Usługi Żywnościowe i Dietetyka

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Finanse przedsiębiorstw	II	30	15	15			2	O
Żywnienie człowieka	III	60	30	30			6	O
Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	IV	45	30	15			3	O
Eksploatacja urządzeń gastronomicznych	IV	30	15		15		3	O
Edukacja żywieniowa	IV	15	15				1	O
Planowanie i ocena żywienia	IV	60	30	30			5	O
Żywnienie w różnych okresach życia	V	60	30	30			3	O
Technologia gastronomiczna	V	60	15		45		4	O
Rachunkowość MPG	V	30	15	15			2	O
Zachowania konsumenta	V	45	30	15			2	O
Wykład monograficzny II	V	15	15				1	O
Profilaktyka żywieniowa	VI	60	30	30			3	O
Organizacja usług żywieniowych	VI	60	30	30			3	O
Gospodarka magazynowa	VI	60	30	30			4	O
Ochrona konsumenta	VII	15	15				1	O
Higiena żywności i żywienia	VII	30	15		15		2	O
Technika i organizacja obsługi	VII	60	30	30			4	O

konsumenta								
RAZEM		735					49	

Podsumowanie liczby godzin i ECTS w grupach przedmiotów ogólnych i kierunkowych oraz specjalnościowych (studia stacjonarne)

GRUPA PRZEDMIOTÓW	GODZIN	ECTS
Przedmioty ogólne i kierunkowe	1695	161
Przedmioty specjalnościowe	735	49
RAZEM	2430	210

Podsumowanie ECTS w grupach przedmiotów obowiązkowych i wybieralnych (studia stacjonarne)

GRUPA PRZEDMIOTÓW	ECTS
Przedmioty obowiązkowe	147 (70%)
Przedmioty wybieralne	63 (30%)
RAZEM	210 (100%)

3.1.2. Studia niestacjonarne

Grupa przedmiotów ogólnych i kierunkowych

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty ogólne i kierunkowe								
Język obcy I, II, III, IV, V, VI, VII	I-VII	126		126			14	W
Fizyka	I	36	18	18			6	
Matematyka	I	36	18	18			6	
Chemia I	I	36	18	9	9		6	
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	9	9				1	
Ekonomia	I	36	18	18			6	
Podstawy zarządzania	I	18	9	9			3	
Statystyka	II	27	18	9			4	
Informatyka	II	36	18		18		4	
Chemia II	II	27	18		9		4	
Biochemia	II	36	18		18		5	
Metody badań produktów	II	36	18		18		5	
Wstęp do towaroznawstwa	II	9	9				2	
Podstawy marketingu	III	18	9	9			3	
Ochrona środowiska	III	36	18	9	9		4	
Mikrobiologia	III	27	9		18		4	
Sensoryczna ocena jakości	III	36	18		18		4	
Podstawy procesów technologicznych	IV	36	18	9	9		4	
Wykład monograficzny I	IV	9	9				1	
Towaroznawstwo przemysłowe I	V	36	18		18		5	
Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	V	36	18		18		5	
Towaroznawstwo przemysłowe II	VI	36	18		18		5	
Opakownictwo	VI	18	18				2	
Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	VI	36	18		18		5	
Przechowalnictwo	VII	36	18		18		4	
Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I, II ^{*)}	II, IV	18	18				4	W
Przedmioty wybieralne z puli	III	45	45				8	W

kierunkowej*)								
Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej*)	IV	45	45				8	W
Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych*)	VI	18		18			4	W
Seminarium dyplomowe I, II, III	V-VII	27			27		6	W
Praca dyplomowa	VII	0					15	W
Praktyka zawodowa	VI	4 tyg. (160)					4	W
RAZEM		981					161	

*) Lista przedmiotów wybieralnych ustalana jest przed rozpoczęciem semestru, na którym realizowana jest dana grupa przedmiotów wybieralnych

Grupa przedmiotów specjalnościowych

Specjalność: Menedżer Produktu

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Finanse przedsiębiorstw	II	18	9	9			2	O
Inżynieria materiałowa	III	36	18	18			4	O
Zarządzanie jakością	IV	30	15	15			2	O
Analiza instrumentalna	IV	36	18		18		4	O
Zarządzanie produktem	IV	36	18	18			4	O
Marketing towarów i usług	IV	36	18	18			4	O
Rachunkowość MPG	V	18	9	9			2	O
Zachowania konsumenta	V	27	18	9			2	O
Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	V	60	30			30	4	O
Wykład monograficzny II	V	9	9				1	O
Projektowanie i komercjalizacja produktów	V	36	18	9		9	4	O
Komunikacja marketingowa	VI	18	9	9			2	O
Ekologia w towaroznawstwie	VI	36	18	12	6		5	O
Gospodarka magazynowa	VI	18	18				2	O
Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	VII	36	18			18	4	O
Metodologia badań konsumenckich	VII	18	9	9			2	O
Marketing sensoryczny	VII	9	9				1	O
RAZEM		477					49	

Specjalność: Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Chemia fizyczna	II	27	18		9		2	O
Inżynieria materiałowa	III	36	18	18			4	O
Analiza instrumentalna	IV	36	18		18		4	O
Zarządzanie jakością	IV	30	15	15			2	O
Mikrobiologiczne aspekty jakości towarów	IV	18	9	9			3	O
Przemysłowa produkcja towarów	IV	18	9	9			2	O
Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	IV	27	18	9			3	O
Ładunkoznawstwo	V	36	18		18		5	O
Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	V	60	30			30	4	O
Zachowania konsumenta	V	27	18	9			2	O

Wykład monograficzny II	V	9	9				1	O
Higiena żywności i żywienia	VI	9	9				1	O
Ekologia w towaroznawstwie	VI	36	18	12	6		5	O
Gospodarka magazynowa	VI	36	18	18			4	O
Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	VII	36	18			18	4	O
Systemy zarządzania bhp	VII	45	30		15		2	O
RAZEM		501					49	

Specjalność: Usługi Żywieniowe i Dietetyka

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Finanse przedsiębiorstw	II	18	9	9			2	O
Żywnienie człowieka	III	36	18	18			6	O
Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	IV	27	18	9			3	O
Eksploatacja urządzeń gastronomicznych	IV	18	9		9		3	O
Edukacja żywieniowa	IV	9	9				1	O
Planowanie i ocena żywienia	IV	36	18	18			5	O
Żywnienie w różnych okresach życia	V	36	18	18			3	O
Technologia gastronomiczna	V	36	9		27		4	O
Rachunkowość MPG	V	18	9	9			2	O
Zachowania konsumenta	V	27	18	9			2	O
Wykład monograficzny II	V	9	9				1	O
Profilaktyka żywieniowa	VI	36	18	18			3	O
Organizacja usług żywieniowych	VI	36	18	18			3	O
Gospodarka magazynowa	VI	36	18	18			4	O
Ochrona konsumenta	VII	9	9				1	O
Higiena żywności i żywienia	VII	18	9		9		2	O
Technika i organizacja obsługi konsumenta	VII	36	18	18			4	O
RAZEM		441					49	

Podsumowanie liczby godzin i ECTS dla poszczególnych specjalności w grupach przedmiotów ogólnych i kierunkowych oraz specjalnościowych (studia niestacjonarne)

SPECJALNOŚĆ	Grupa przedmiotów	GODZIN	ECTS
Menedżer Produktu	Przedmioty ogólne i kierunkowe	981	161
	Przedmioty specjalnościowe	477	49
	RAZEM	1458	210
Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością	Przedmioty ogólne i kierunkowe	981	161
	Przedmioty specjalnościowe	501	49
	RAZEM	1482	210
Usługi Żywieniowe i Dietetyka	Przedmioty ogólne i kierunkowe	981	161
	Przedmioty specjalnościowe	441	49
	RAZEM	1422	210

Podsumowanie ECTS w grupach przedmiotów obowiązkowych i wybieralnych (studia niestacjonarne)

GRUPA PRZEDMIOTÓW	ECTS
Przedmioty obowiązkowe	147 (70%)
Przedmioty wybieralne	63 (30%)
RAZEM	210 (100%)

W przypadku studiów realizowanych w formie niestacjonarnej, liczba godzin w planie studiów, związanych z realizacją określonych przedmiotów, stanowi 60% liczby godzin

realizowanych w formie stacjonarnej, z wyłączeniem przedmiotów związanych ze ścieżką prowadzącą do uzyskania jednego z certyfikatów branżowych (wtedy liczba godzin przedmiotów realizowanych na studiach niestacjonarnych jest taka sama, jak w przypadku studiów stacjonarnych). Liczba ECTS pozostaje bez zmian.

Program studiów zakłada, że student realizując poszczególne moduły/przedmioty, oprócz godzin zajęć realizowanych zgodnie z planem studiów, realizuje również pewną liczbę godzin, uczestnicząc w konsultacjach z prowadzącym zajęcia.

Uwzględniając fakt, iż studia na kierunku Towaroznawstwo mają profil ogólnoakademicki, grupy przedmiotów kierunkowych oraz specjalnościowych obejmują zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów. Dodatkowo, program studiów uwzględnia również udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej, jak również udział w tej działalności, w szczególności podczas zajęć seminaryjnych oraz dodatkowo, w ramach działalności w kołach naukowych.

Szczegółowe opisy efektów uczenia się przypisanych do każdego modułu oraz treści programowych, form i metod kształcenia, zapewniających osiągnięcie tych efektów oraz inne ważne elementy związane z realizacją modułów/przedmiotów znajdują się w kartach poszczególnych modułów/przedmiotów i stanowią załącznik do niniejszego programu studiów.

3.2. Plany studiów

Plany studiów (siatki godzin) specjalności prowadzonych na studiach pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo:

- Menedżer Produktu (studia stacjonarne i niestacjonarne),
- Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością (studia stacjonarne i niestacjonarne),
- Usługi Żywieniowe i Dietetyka (studia stacjonarne i niestacjonarne),

stanowią załącznik do niniejszego programu studiów.

3.3. Pokrycie kierunkowych efektów uczenia się przez efekty przypisane do modułów zajęć

Macierze pokrycia kierunkowych efektów uczenia się przez efekty przypisane do poszczególnych modułów/przedmiotów zajęć stanowią załącznik do niniejszego programu studiów.

3.4. Sposób weryfikacji zakładanych efektów uczenia się osiągniętych przez studenta

Przyjęty na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa system walidacji i weryfikacji zakładanych efektów uczenia się zapewnia standaryzację wymagań, przejrzystość i obiektywizm formułowania ocen.

Systemem walidacji i weryfikacji objęte są wszystkie kategorie efektów uczenia się (z zakresu wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych) zdefiniowane dla kierunku Towaroznawstwo, zarówno dla pierwszego, jak i drugiego stopnia studiów.

Efekty uczenia się zdefiniowane dla przedmiotu/modułu zostały poddane zasadzie stopniowości wg taksonomii określającej wymagania podstawowe, wystarczające i wykraczające. Wymagania podstawowe rozumiane są jako minimum wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Wymagania wystarczające rozumiane są jako stosownie wiedzy, demonstrowanie umiejętności i postawy w sytuacjach typowych. Wymagania wykraczające rozumiane są jako stosowanie wiedzy, demonstrowanie umiejętności i postawy w sytuacjach problemowych i zmiennych warunkach.

W obszarze **wiedzy** przyjęto następujące kryteria oceny stopnia osiągnięcia przez studentów założonych efektów uczenia się:

- spełnienie wymagań podstawowych rozumianych jako zapamiętywanie i rozumienie podstawowych terminów, faktów, praw i teorii oraz streszczanie i wykorzystywanie ich do prostego wnioskowania skutkuje osiągnięciem efektów uczenia się w stopniu dostatecznym,
- spełnienie wymagań wystarczających rozumianych jako stosowanie i posługiwanie się wiedzą w zadaniach zawierających sytuacje typowe, nie odbiegające od wzoru podanego podczas zajęć skutkuje osiągnięciem efektów uczenia się w stopniu dobrym,
- spełnienie wymagań wykraczających rozumianych jako samodzielne analizowanie i synteza danych w celu sformułowania problemu oraz krytykę i dokonanie oceny oryginalnych rozwiązań skutkuje osiągnięciem efektów uczenia się w stopniu bardzo dobrym.

W obszarze **umiejętności** przyjęto następujące kryteria oceny stopnia osiągnięcia przez studentów założonych efektów uczenia się:

- spełnienie wymagań podstawowych rozumianych jako odtwarzanie i naśladowanie działania polegającego na etapowym wykonaniu założonych czynności, samodzielne porównanie ich przebiegu z dostarczonym wzorem co skutkuje osiągnięciem efektów uczenia się w stopniu dostatecznym,
- spełnienie wymagań wystarczających rozumianych jako dokładne i skuteczne wykonywanie założonych czynności, bezbłędnie i w określonym czasie w sytuacjach, w których były one ćwiczone skutkuje osiągnięciem efektów uczenia się w stopniu dobrym,
- spełnienie wymagań wykraczających rozumianych jako samodzielne, twórcze wykonywanie czynności, dostosowanie ich do zmiennych warunków i pokonywanie trudności przy efektywnym nakładzie energii skutkuje osiągnięciem efektów uczenia się w stopniu bardzo dobrym.

W obszarze **kompetencji społecznych** przyjęto następujące kryteria oceny stopnia osiągnięcia przez studentów założonych efektów uczenia się:

- spełnienie wymagań podstawowych rozumianych jako wykonywanie określonych czynności w ramach wyznaczonej roli ale bez wykazywania inicjatywy oraz chętnie angażowanie się w działalność pod wpływem bodźców zewnętrznych, przejawianie zaufania do źródeł wiedzy uwzględniające własne doświadczenia i jej przydatność dla życia społecznego skutkuje osiągnięciem efektów uczenia się w stopniu dostatecznym,
- spełnienie wymagań wystarczających rozumianych jako konsekwentne wykonywanie danych czynności na skutek wewnętrznej trwałej potrzeby, podejmowanie inicjatywy oraz

wykorzystywanie wiedzy dla zaspokojenia potrzeb własnych i innych ludzi skutkuje osiągnięciem efektów uczenia się w stopniu dobrym,

- spełnienie wymagań wykraczających rozumianych jako spójność podejmowanych czynności z cechami osobowości charakteryzującej się niezawodnością i swoistością stylu działania oraz adekwatnością tych działań do własnych przekonań i wartości skutkuje osiągnięciem efektów uczenia się w stopniu bardzo dobrym.

Podczas procesu kształcenia stosuje się zarówno oceny formujące, jak i podsumowujące. Założone efekty uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych poddawane są ewaluacji przy pomocy następujących narzędzi:

I. Dla ocen formujących

- testy kwalifikacyjne stosowane w celu określenia poziomu wiedzy i umiejętności studenta rozpoczynającego proces kształcenia
- testy diagnostyczne stosowane w celu wychwycenia niedociągnięć studentów, zanim skończy się semestr lub rok akademicki,
- prace projektowe,
- prezentacje,
- kolokwia,
- obserwacja zachowań.

II. Dla ocen podsumowujących

- testy sprawdzające (osiągnięć) wielostopniowe, stosowane w oparciu o hierarchię wymagań tworzących odrębne grupy zadań, mierzących osiągnięcia zdefiniowane dla kolejnych poziomów taksonomii,
- egzaminy ustne,
- egzaminy pisemne,
- prace projektowe,
- portfolio rozumiany jako zbiór prac gromadzonych przez studentów przez okres semestru lub całego roku, spośród których wybierają najlepsze do oceny końcowej.

System weryfikacji efektów kształcenia zakłada, iż w kompetencji odpowiedzialnego za przedmiot leży wyznaczenie progu zaliczenia oraz jego procentu oceny końcowej.

3.5. Praktyka zawodowa

Program studiów pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo przewiduje odbycie praktyki zawodowej, która realizowana jest zgodnie z Ramowym Programem Praktyk, opracowanym dla każdej ze specjalności.

Praktyka realizowana jest po zakończeniu VI semestru studiów (rozliczana jest po semestrze VI). W uzasadnionych przypadkach Dziekan może wyrazić zgodę na przeprowadzenie praktyki w innym terminie.

Praktyka zawodowa trwa nie krócej niż 4 tygodnie (160 godzin), a zaliczenie praktyki prowadzi do zdobycia 4 punktów ECTS oraz kompetencji przewidzianych programem studiów.

Na studiach niestacjonarnych Dziekan może zaliczyć jako praktykę okres pracy zawodowej studenta, o ile w jej trakcie student realizuje przewidziane programem studiów kompetencje.

3.6. Praca dyplomowa

Studia pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo kończą się przygotowaniem pracy dyplomowej inżynierskiej oraz egzaminem dyplomowym. Przygotowanie do napisania pracy dyplomowej oraz egzaminu dyplomowego odbywa się na seminariach dyplomowych realizowanych w trzech semestrach. Liczba punktów ECTS za seminaria wynosi 6, natomiast za przygotowanie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego student otrzymuje 15 ECTS (razem 21 ECTS). Proces dyplomowania jest prowadzony zgodnie z przepisami określonymi w Regulaminie Studiów Uniwersytetu Morskiego w Gdyni oraz szczegółowymi procedurami zatwierdzonymi przez Radę Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa:

- procedura zgłaszania tematyki seminariów dyplomowych i wyboru seminarium,
- procedura określania tematu pracy dyplomowej oraz przekazywania informacji o tematach prac dyplomowych,
- procedura składania pracy i przebiegu egzaminu dyplomowego,
- zasady pisania prac dyplomowych (inżynierskich, licencjackich, magisterskich) realizowanych na WPiT.

3.7. Sumaryczne wskaźniki ilościowe charakteryzujące program studiów

Wskaźnik	Punkty ECTS	
	liczba	%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	120	57%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	119	57%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć wybieralnych	63	30%
Łączna liczbę punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	> 5 ^{*)}	

^{*)} - kierunek przypisany jest dyscypliny wiodącej nauki o zarządzaniu i jakości w dziedzinie nauk społecznych

IV. WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa prowadzi studia na kierunku Towaroznawstwo od roku 1991.

W wyniku ostatniej oceny instytucjonalnej Państwowej Komisji Akredytacyjnej, Wydział otrzymał ocenę pozytywną (Uchwała Nr 700/2014 Prezydium PKA z dnia 23.10.2014 r.). Ponadto, uchwałą nr 25/2008 Prezydium PKA z dnia 31.01.2008 r. w sprawie oceny jakości kształcenia na kierunku Towaroznawstwo prowadzonym na poziomie studiów pierwszego i drugiego, kierunek otrzymał ocenę pozytywną.

Wydział dysponuje odpowiednią infrastrukturą, zapewniającą prawidłową realizację celów kształcenia, taką jak: multimedialne sale wykładowe i ćwiczeniowe, pracownie komputerowe, czy też specjalistyczne laboratoria. Zapewnia dostęp do biblioteki, gromadząc w niej bogate zbiory literatury polsko- i obcojęzycznej, przydatnej studiującym, jak również oferuje studentom i pracownikom dostęp do wielu repozytoriów danych nadzorowanych przez takie wydawnictwa, jak Elsevier, Springer, Taylor & Francis, i inne.

Kadra badawczo-dydaktyczna oraz dydaktyczna prowadząca zajęcia na kierunku Innowacyjna Gospodarka prowadzi badania naukowe w dyscyplinach naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, jak również posiada duże doświadczenie dydaktyczne.

Obsada kadrowa na studiach na WPiT wraz z przypisaniem do dyscyplin naukowych

Tytuł/stopień naukowy	Nazwisko	Imię	Dyscyplina 1	Dyscyplina 2
prof. dr hab. inż.	Bykowski	Piotr	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
prof. dr hab.	Grzelakowski	Andrzej	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
prof. dr hab.	Jędrzejowicz	Piotr	nauki o zarządzaniu i jakości	informatyka techniczna i telekomunikacja
prof. dr hab.	Marciszewska	Barbara	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
prof. dr hab. inż.	Przybyłowski	Piotr	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
prof. dr hab. inż.	Rutkowska	Maria	inżynieria materiałowa	nauki chemiczne
prof. dr hab.	Steinka	Izabela	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
prof. dr hab.	Śmiechowska	Maria	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr hab.	Barbucha	Dariusz	nauki o zarządzaniu i jakości	informatyka techniczna i telekomunikacja
dr hab. inż.	Brzeska	Joanna	nauki o zarządzaniu i jakości	inżynieria materiałowa
dr hab. inż.	Czarnowski	Ireneusz	nauki o zarządzaniu i jakości	informatyka techniczna i telekomunikacja
dr hab.	Czechowski	Piotr	nauki o zarządzaniu i jakości	nauki o zdrowiu
dr hab. inż.	Filipowicz	Włodzimierz	informatyka techniczna i telekomunikacja	nauki o zarządzaniu i jakości
dr hab. inż.	Jastrzębska	Mariola	nauki o zarządzaniu i jakości	inżynieria materiałowa
dr hab.	Kizielewicz	Joanna	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr hab.	Matczak	Maciej	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr hab. inż.	Ocieczek	Aneta	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr hab.	Popek	Marzenna	nauki o zarządzaniu i jakości	inżynieria lądowa i transport
dr hab.	Przybyłowski	Adam	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr hab.	Ratajczak-Ropel	Ewa	nauki o zarządzaniu i jakości	informatyka techniczna i telekomunikacja
dr hab. inż.	Rybowska	Agnieszka	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr hab. inż.	Wilczyńska	Aleksandra	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr	Bogalecka	Magdalena	nauki o zarządzaniu i jakości	inżynieria lądowa i transport
dr inż.	Borkowska	Beata	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr inż.	Dereszewska	Alina	nauki o zarządzaniu i jakości	inżynieria środowiska
dr inż.	Dmowski	Przemysław	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i

				żywienia
dr inż.	Grobelna	Aleksandra	nauki o zarządzaniu i jakości	
dr	Hajduk	Agnieszka	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Heimowska	Aleksandra	nauki o zarządzaniu i jakości	inżynieria materiałowa
dr	Igielski	Michał	nauki o zarządzaniu i jakości	
dr	Klopott	Magdalena	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr inż.	Korzeniowska-Ginter	Renata	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr inż.	Kozirok	Witold	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr inż.	Krasowska	Katarzyna	nauki o zarządzaniu i jakości	inżynieria materiałowa
dr inż.	Kukułowicz	Anita	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr	Mackiewicz	Hanna	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Mańkowska	Natalia	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Marek	Robert	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Meyer	Maciej	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Miklińska	Joanna	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr inż.	Morawska	Magda	nauki o zarządzaniu i jakości	inżynieria materiałowa
dr inż.	Newerli-Guz	Joanna	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr	Owczarek	Tomasz	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr inż.	Palka	Agnieszka	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr inż.	Piğłowski	Marcin	nauki o zarządzaniu i jakości	
dr inż.	Platta	Anna	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr	Pogorzelski	Andrzej		ekonomia i finanse
dr inż.	Pukszta	Tomasz	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr inż.	Ruszkowska	Millena	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr	Skiba	Sławomir	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Skrodzka	Violetta	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Skrzeszewska	Katarzyna	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Spodarczyk	Edyta	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr inż.	Stankiewicz	Jadwiga	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr inż.	Stasiuk	Ewa	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
dr	Studzeniecki	Tomasz	nauki o zarządzaniu i jakości	
dr inż.	Sulej-Suchomska	Anna	nauki o zarządzaniu i jakości	nauki chemiczne
dr	Surawski	Bartosz	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Szelągowska-Rudzka	Katarzyna	nauki o zarządzaniu i jakości	
dr inż.	Szkiel	Agata	nauki o zarządzaniu i jakości	
dr	Szyda	Monika	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Urbanyi-Popiołek	Ilona	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Wanagos	Marzena	nauki o zarządzaniu i jakości	geografia społ.-ekonom. i gospodarka przestrzenna
dr inż.	Waśniewska	Anetta	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr inż.	Wierzowiecka	Joanna	nauki o zarządzaniu i jakości	
dr	Wyszkowska-Wróbel	Ewa	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
dr	Zabrocki	Romuald	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia

dr inż.	Żółkiewicz	Janusz	nauki o zarządzaniu i jakości	informatyka techniczna i telekomunikacja
mgr	Charłampowicz	Jędrzej	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
mgr inż.	Flis-Kaczykowska	Anna	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia
mgr	Gwarda	Karolina	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
mgr inż.	Karaś	Adrianna	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
mgr inż.	Kuzia	Michał	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
mgr	Mironiuk	Katarzyna	nauki o zdrowiu	nauki medyczne
mgr	Rosicka	Lidia	nauki o zarządzaniu i jakości	informatyka techniczna i telekomunikacja
mgr	Sywula	Ida	nauki o zarządzaniu i jakości	ekonomia i finanse
mgr	Szyman	Paweł	nauki o zarządzaniu i jakości	informatyka techniczna i telekomunikacja
mgr	Wolski	Paweł	nauki o zarządzaniu i jakości	informatyka techniczna i telekomunikacja
mgr inż.	Żak	Natalia	nauki o zarządzaniu i jakości	technologia żywności i żywienia

Liczba godzin zajęć prowadzonych jest przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w UMG jako podstawowym miejscu pracy przekracza 75% godzin zajęć przewidzianych programem studiów, wymagane dla kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim.

V. WEWNĘTRZNY SYSTEM ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

Uniwersytet Morski w Gdyni opracował i wdrożył System Zarządzania Jakością, którego integralnym elementem jest Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia, w celu lepszego zaspakajania potrzeb i oczekiwań swych obecnych oraz przyszłych klientów i poprawy zarządzania uczelnią poprzez ciągłe doskonalenie systemu. Obowiązujący System Zarządzania Jakością został opracowany na podstawie decyzji JM Rektora, ogłoszonej zarządzeniem nr 9 (RB-021/9/03) z dnia 10 czerwca 2003 roku.

Księga Jakości, która stanowi opis ustanowionego i wdrożonego w UMG Systemu Zarządzania Jakością, ustanawia politykę jakości, zawiera zakres Systemu Zarządzania Jakością, identyfikuje realizowane procesy i powiązania między nimi oraz przedstawia udokumentowane procedury ustanowione dla sprawnej realizacji procesów. System Zarządzania Jakością jest zgodny z wymaganiami normy ISO 9001 i obejmuje całą działalność Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, w tym w zakresie kształcenia na poziomie akademickim.

W ramach Systemu Zarządzania Jakością zidentyfikowano i opisano procesy mające zastosowanie w organizacji, określono ich całościowy przebieg, wzajemne oddziaływanie i powiązanie oraz zarządzanie procesami. Jednym z procesów głównych jest **Proces kształcenia**, który obejmuje działania związane z planowaniem, realizacją i rozliczeniem świadczonych usług edukacyjnych zgodnie z aktualnymi przepisami krajowymi oraz międzynarodowymi pozwalając uzyskać, przez studentów, doktorantów i słuchaczy, założone efekty kształcenia. Proces kształcenia został opisany w procedurach:

- KP/G-01 Projektowanie programów kształcenia,
- KP/G-02 Rekrutacja na studia stacjonarne i niestacjonarne I i II stopnia,
- KP/G-03 Planowanie, realizacja i rozliczenie procesu kształcenia,

- KP/G-04 Kontrola pracy nauczycieli akademickich
- KP/G-05 Praktyka lądowa zewnętrzna,
- KP/G-06 Praktyka lądowa zewnętrzna dla studentów zaliczających praktykę na podstawie pracy,
- KP/G-07 Praktyka lądowa wewnętrzna,
- KP/G-08 Praktyka eksploatacyjna morska zewnętrzna krajowa,
- KP/G-09 Praktyka eksploatacyjna morska zewnętrzna zagraniczna,
- KP/G-10 Praktyka eksploatacyjna morska wewnętrzna na statkach UMG,
- KP/G-11 Praktyka eksploatacyjna lądowa (warsztatowa) wewnętrzna,
- KP/G-12 Biuro Karier Studenckich. Ułatwianie studentom i absolwentom startu na rynku pracy.

Nadrzędnym w stosunku do wszystkich procesów jest proces ciągłego doskonalenia, zapewniający wdrażanie działań niezbędnych do osiągnięcia zaplanowanych wyników. Proces ciągłego doskonalenia, obejmujący stosowanie takich narzędzi doskonalenia, jak audit wewnętrzny, przegląd zarządzania, ocena procesów czy pomiar zadowolenia studentów, jest podstawowym narzędziem zapewnienia skuteczności i efektywności funkcjonowania UMG, realizowanych w niej procesów, świadczonych usług oraz zadowolenia wszystkich interesariuszy.

Decyzje w sprawach Systemu Zarządzania Jakością podejmuje JM Rektor. Zgodnie z zapisem w KJ obowiązki przedstawiciela kierownictwa uczelni ds. Systemu Zarządzania Jakością w UMG pełni, powołany zarządzeniem JM Rektora, pełnomocnik ds. SZJ w UMG, który kieruje Zespołem ds. SZJ w uczelni.

System Zarządzania Jakością działający na Uniwersytecie Morskim w Gdyni dotyczy wszystkich jej jednostek organizacyjnych. Tak, więc Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa, ze wszystkimi swoimi organami statutowymi i ciałami kierowniczymi jest zobowiązany do przestrzegania zasad postępowania i unormowań wynikających z zapisów zawartych w Księdze Jakości i związanymi z nią opisami procedur, a także nadzoru nad poprawnością ich realizacji i działaniami związanymi z doskonaleniem systemu.

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa posiada wdrożony system zarządzania jakością zgodny z wymaganiami normy ISO 9001 od lipca 2004 roku. System ten ma na celu spełnianie wymagań studentów dotyczących jakości oraz skuteczności procesu kształcenia realizowanego na Wydziale. Zakresem systemu objęto kształcenie na poziomie akademickim na kierunkach innowacyjna gospodarka i towaroznawstwo oraz prowadzenie prac naukowo-badawczych według wymagań polskich i międzynarodowych. Potwierdzeniem zgodności wdrożonego systemu zarządzania jakością z wymaganiami normy ISO 9001 jest certyfikat, przyznany przez Polski Rejestr Statków S.A. w Gdańsku.

Ważną składową wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia są: Uczelniana oraz Wydziałowe Komisje ds. Jakości Kształcenia. Uczelniana Komisja ds. Jakości Kształcenia (UKJK) została powołana Zarządzeniem nr 2 Rektora UMG z dnia 21.01.2013r. natomiast na podstawie tego zarządzenia, dnia 22.09.2016 r., decyzją Rady Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa została powołana Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia (WKJK) na kadencję 2016-2020.

Do zadań Uczelnianej Komisji ds. Jakości Kształcenia (UKJK) w szczególności należy:

1. Planowanie działań w celu zapewnienia właściwej jakości kształcenia zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym i rozporządzeniami Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego dotyczącymi procesu kształcenia;
2. Opracowanie i monitorowanie realizacji procedur zapewniających jakość kształcenia w uczelni;
3. Przekazywanie Wydziałowym Komisjom ds. Jakości Kształcenia rekomendacji dotyczących doskonalenia jakości kształcenia na wydziałach;
4. Coroczne przedstawienie rektorowi sprawozdania z efektów funkcjonowania systemu zarządzania jakością kształcenia wraz z propozycją działań mających na celu doskonalenie procesu kształcenia.
5. Monitorowanie realizacji postanowień zawartych w procedurach systemu zarządzania jakością.
6. Zatwierdzanie kwestionariusza ankiety studenckiej.

Do zadań Wydziałowych Komisji ds. Jakości Kształcenia (WKJK) w szczególności zaś należy:

1. Monitorowanie i okresowe przeglądy programów studiów, a w szczególności:
 - analiza zgodności kierunku i profilu studiów z misją uczelni i wydziału,
 - analiza zgodności zakładanych kierunkowych efektów uczenia się z charakterystykami drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji,
 - analiza zgodności zakładanych efektów uczenia się w modułach (przedmiotach) z efektami uczenia się opisanymi w programach studiów,
 - analiza prawidłowości doboru metod oceny założonych efektów uczenia się i kryteriów zaliczenia przedmiotu.
 - analiza prawidłowości przypisania punktów ECTS modułom (przedmiotom);
 - analiza zgodności programu studiów z wymaganiami STCW (dla kierunków morskich).
2. Analiza dostosowania efektów uczenia się uzyskanych w procesie kształcenia na studiach I i II stopnia na poszczególnych kierunkach oraz studiach podyplomowych do potrzeb rynku pracy, szczególnie na studiach o profilu praktycznym.
3. Opracowanie zbiorczych wyników badań ankietowych przeprowadzonych w wydziale, dotyczących dokonywania przez studentów oceny nauczyciela akademickiego w zakresie wypełniania przez niego obowiązków dydaktycznych i wyciągnięcie wniosków odnośnie doskonalenia jakości procesu kształcenia.
4. Analiza wyników z monitorowania kariery absolwentów Uniwersytetu.
5. Analiza wyników przeprowadzonych egzaminów i innych form sprawdzania efektów kształcenia osiągniętych przez studenta.
6. Ocena i doskonalenie funkcjonowania systemu informacyjnego wydziału, w tym powszechnego dostępu do informacji o zakładanych efektach uczenia się na danym kierunku oraz metodzie oceny efektów uczenia się i kryteriach zaliczenia przedmiotów.
7. Analiza posiadanej przez wydział infrastruktury dydaktycznej i naukowej, zasobów materialnych i polityki finansowej oraz formułowania wniosków tym zakresie.
8. Analiza i ocena poziomu naukowego wydziału, w szczególności w zakresie obszaru/obszarów wiedzy związanych z prowadzonym kształceniem.
9. Przedstawienie dziekanowi propozycji działań mających na celu podnoszenie jakości kształcenia na wydziale, doskonalenie programu kształcenia i monitorowanie realizacji tych działań.

10. Publikowanie na stronie internetowej wydziału corocznych rezultatów oceny jakości kształcenia.
11. Coroczne przedstawienie dziekanowi oraz UKJK, sprawozdania z rezultatów oceny jakości kształcenia na wydziale.

VI. INFORMACJE DODATKOWE

6.1. Umiejdzynarodowienie studiów

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa prowadzi stałe działania w kierunku umiejdzynarodowienia studiów, wykorzystując wzorce międzynarodowe, jak również współpracując z wieloma ośrodkami zagranicznymi prowadzącymi kształcenie w obszarach pokrewnych kierunkowi Towaroznawstwo.

Program studiów pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo umożliwia studentom odbycie części studiów w jednej z uczelni partnerskich w ramach programu Erasmus+. Uczelniami partnerskimi Uczelni/Wydziału są uczelnie w:

- Niemczech (Hochschule Bremerhaven, Fachhochschule Stralsund),
- Finlandii (South-Eastern Finland University of Applied Sciences),
- Irlandii (Cork Institute of Technology),
- Włoszech (Universita Degli Studi di Perugia),
- Hiszpanii (Universidad de A Coruna),
- Chorwacji (University of Dubrovnik, University of Split),
- Turcji (Yasar University, Bulent Ecevit University, Bandirma Onyedi Eylul University),
- Łotwy (Latvian Maritime Academy),
- Słowacji (Alexander Dubcek University of Trencin, The Catholic University in Ruzomberok).

W każdym roku akademickim ok. 25 studentów WPiT wyjeżdża do jednej z nich. Jednocześnie ok. 10 studentów z innych uczelni odbywa część swoich studiów w ramach programu Erasmus+ na WPiT, poznając specyfikę studiów na WPiT oraz wymieniając się doświadczeniami ze studentami WPiT.

Istotnym elementem współpracy międzynarodowej związanej z kształceniem jest również Polsko-Niemieckie Studenckie Seminarium „Managing Cultural Diversity in Europe”, organizowane od ponad piętnastu lat przez Uniwersytet Morski w Gdyni oraz Hochschule Bremerhaven. Każdego roku, seminarium trwa 2 tygodnie (po jednym tygodniu w każdej z uczelni), a uczestniczy w nim 20 studentów (po 10 z każdej uczelni). Program seminarium obejmuje wykłady w języku angielskim realizowane przez wykładowców obu uczelni, spotkania z władzami uczelni i przedstawicielami organizacji studenckich, a także wizyty w polskich i niemieckich przedsiębiorstwach. Poza celami naukowo-dydaktycznymi, seminarium ma za zadanie przybliżyć studentom polskim i niemieckim warunki funkcjonowania obu uczelni i zachęcić do podjęcia studiów w uczelniach partnerskich, jak również odbycia praktyk za granicą.

Program studiów pierwszego stopnia na kierunku Towaroznawstwo zawiera również przedmioty o nazwach Wykład monograficzny, które w założeniu mają być prowadzone przez profesorów zagranicznych w języku angielskim. Średnio, w każdym roku akademickim, trzech profesorów zagranicznych prowadzi zajęcia w ramach tych wykładów ze studentami WPiT.

6.2. Współpraca z praktyką

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa dba również o zapewnienie związku kształcenia z praktyką gospodarczą. Z uwagi na potrzebę podejmowania działań zmierzających do rozwoju i podnoszenia jakości procesu kształcenia na Wydziale Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa oraz umożliwienia studentom zdobywania umiejętności zgodnych z oczekiwaniami pracodawców i rynku pracy, powołana została przy Wydziale Rada Partnerów WPiT. Skupia ona przedstawicieli władz regionu, instytucji i pracodawców merytorycznie powiązanych z kierunkami studiów na Wydziale.

Aktualnie w skład Rady Partnerów WPiT wchodzi:

- Wiesław Byczkowski - Wicemarszałek Województwa Pomorskiego,
- Marek Stępa – Urząd Miasta w Gdyni,
- Marek Tarczyński - Przewodniczący Rady Polskiej Izby Spedycji i Logistyki,
- Adam Meller - Prezes Zarządu/Dyrektor Naczelny Zarządu Morskiego Portu Gdynia S.A.,
- Lidia Dziewierska – Prezes Zarządu LOCONI Intermodal S.A.
- Tomasz Rejek – Prezes Zarządu Pomorskiego Stowarzyszenia Przewoźników Drogowych,
- Bogusław Kowalski – Prezes Zarządu GRAAL S.A.,
- Jan Zarębski – Prezes Zarządu Gdańskiego Klubu Biznesu, Członek Zarządu LONZA NATA sp. z o.o. Gdańsk,
- Jolanta Dębska-Zega – Dyrektor ds. Nauki i Wdrożeń - J.S. Hamilton Poland S.A., Oddział w Gdyni,
- Zbigniew Suchodolski – Dyrektor Branży CBE, SGS Polska Sp. z o.o., Oddział w Gdyni.

Obszar zainteresowań Rady Partnerów WPiT koncentruje się w szczególności na działaniach zmierzających ku:

- przygotowywaniu wysokokwalifikowanych kadr dla przedsiębiorstw sektora transportu, spedycji, logistyki oraz produkcji, obrotu towarowego i kontroli jakości;
- obejmowaniu wspólnym patronatem przedsięwzięć służących realizacji celów niniejszego porozumienia;
- podejmowaniu inicjatyw wspierających kompatybilność planów i programów studiów w ramach Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa Uniwersytetu Morskiego w Gdyni z oczekiwaniami rynku pracy i pracodawców, w tym poprzez organizację wykładów dedykowanych w ramach cyklu wykładów monograficznych;
- podejmowaniu działań wspierających organizację praktyk oraz staży dla studentów i pracowników naukowo-dydaktycznych Wydziału,
- inicjowaniu działań zmierzających do wspomagania procesu transferu wiedzy i komercjalizacji wyników badań,

- inicjowaniu wspólnych spotkań zmierzających do wymiany poglądów i spostrzeżeń pomocnych w umożliwieniu współpracy biznesu i szkolnictwa wyższego dla realizacji celów niniejszego porozumienia.

6.3. Udział studentów w kształtowaniu programu studiów

Studenci Wydziału Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa włączani są w proces tworzenia, opiniowania oraz udoskonalania programów studiów poprzez:

- Udział przedstawicieli studentów w składzie Wydziałowej Komisji Programowej,
- Udział przedstawicieli studentów w składzie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia,
- Udział studentów Wydziału – członków Parlamentu Studentów w wybranych spotkaniach w ramach Kolegium Dziekańskiego, które dotyczą istotnych spraw dotyczących kształcenia,
- Konsultacje dotyczące bieżących, ważnych spraw dotyczących kształcenia.