

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

PROGRAM STUDIÓW

kierunek TOWAROZNAWSTWO

studia drugiego 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	5
1.3. Związek z misją uczelni i jej strategią rozwoju	6
1.4. Zasady rekrutacji i wymagania wstępne	8
II. EFEKTY UCZENIA SIĘ	8
2.1. Objaśnienia oznaczeń w symbolach.....	8
2.2. Wyjaśnienie skrótów zgodnie z PRK.....	8
2.3. Efekty uczenia się dla studiów drugiego stopnia na kierunku Towaroznawstwo	9
III. REALIZOWANE ZAJĘCIA	12
3.1. Moduły zajęć	12
3.1.1. Studia stacjonarne.....	13
3.1.2. Studia niestacjonarne.....	17
3.2. Plany studiów	22
3.3. Pokrycie kierunkowych efektów uczenia się przez efekty przypisane do modułów zajęć.....	22
3.4. Sposób weryfikacji zakładanych efektów uczenia się osiągniętych przez studenta.....	22
3.5. Praktyka zawodowa.....	24
3.6. Praca dyplomowa	24
3.7. Sumaryczne wskaźniki ilościowe charakteryzujące program studiów	25
IV. WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW	25
V. WEWNĘTRZNY SYSTEM ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA.....	28
VI. INFORMACJE DODATKOWE.....	31
6.1. Umiędzynarodowienie studiów.....	31
6.2. Współpraca z praktyką	32
6.3. Udział studentów w kształtowaniu programu studiów.....	32

I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PROWADZONYCH STUDIÓW

1.1. Podstawowe informacje

Nazwa kierunku:	TOWAROZNAWSTWO
Poziom kształcenia:	studia drugiego stopnia
Profil kształcenia:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	stacjonarne i niestacjonarne
Czas trwania studiów:	<ul style="list-style-type: none"> • 1,5 roku (3 semestry) – dla absolwentów studiów pierwszego stopnia z tytułem zawodowym inżyniera • 2 lata (4 semestry) – dla absolwentów studiów pierwszego stopnia z tytułem zawodowym licencjata
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów:	<ul style="list-style-type: none"> • 90 – w przypadku studiów trysemestralnych • 120 – w przypadku studiów czterosemestralnych
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister

1.2. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin naukowych

Studia trysemestralne

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)	66	73%

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)	6	7%
Inżynieria materiałowa (IM)	2	2%
Inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka (ISGiE)	6	7%
Nauki chemiczne (NCh)	3	3%
Nauki o zdrowiu (NoZ)	4	5%
Ekonomia i finanse (EiF)	3	3%

Studia czterosemestralne

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)	81	67%

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)	16	13%
Inżynieria materiałowa (IM)	7	6%
Inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka (IŚGiE)	6	5%
Nauki chemiczne (NCh)	3	3%
Nauki o zdrowiu (NoZ)	4	3%
Ekonomia i finanse (EiF)	3	3%

1.2. Cele kształcenia

Celem kształcenia na studiach drugiego stopnia na kierunku Towaroznawstwo jest przekazanie absolwentowi wiedzy, umiejętności i kompetencji z zakresu społecznych, rolniczych, inżyniersko-technicznych oraz nauk o zdrowiu, niezbędnych do podjęcia pracy we współczesnej gospodarce, na stanowiskach związanych z kształtowaniem, zapewnieniem i oceną jakości produktów i usług. Absolwent posiada zaawansowaną wiedzę oraz umiejętności w zakresie projektowaniu produktów, wyboru surowców i technologii z uwzględnieniem koncepcji zrównoważonego rozwoju. Potrafi kreować nowe produkty i usługi zgodnie z aktualnymi uwarunkowaniami technologicznymi, ekologicznymi, ekonomicznymi i prawnymi. Studia te przygotowują absolwenta do pracy w: przedsiębiorstwach produkcyjnych, handlowych oraz świadczących usługi na stanowiskach menedżerskich szczebla operacyjnego, jak również na stanowiskach związanych z kontrolą jakości wyrobów i usług, laboratoriach badawczych i pomiarowych, jednostkach administracji państwowej oraz organach nadzoru urzędowego, jednostkach akredytujących i certyfikujących. Absolwent przygotowany jest do prowadzenia własnego przedsiębiorstwa w różnych obszarach gospodarki.

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

- **Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami** (studia stacjonarne i niestacjonarne),
- **Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością** (studia stacjonarne i niestacjonarne),
- **Żywnienie i Dietetyka** (studia stacjonarne i niestacjonarne).

Absolwent specjalności **Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami** posiada interdyscyplinarną wiedzę oraz umiejętności w zakresie ochrony wód i gospodarki odpadami. Wszechstronna wiedza umożliwia absolwentowi dokonywanie oceny zagrożeń dla środowiska związanych z działalnością człowieka i poszukiwanie rozwiązań zmierzających do zrównoważonego

rozwoju. Posiada umiejętności i kompetencje społeczne z zakresu działania na rzecz inwestycji proekologicznych. W trakcie studiów student ma możliwość uzyskania certyfikatu Asystenta Systemu Zarządzania Środowiskowego wydawanego przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji. Absolwent jest przygotowany do pracy zarówno w przedsiębiorstwach produkcyjnych, jak i w instytucjach monitorujących jakość środowiska oraz w firmach zajmujących się zagospodarowaniem odpadów. Może również podjąć pracę w placówkach naukowo-badawczych, w szkolnictwie zawodowym oraz administracji morskiej.

Absolwent specjalności **Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością** jest specjalistą w zakresie kształtowania, oceny jakości produktów i usług, a w szczególności: kreowania oraz badania potrzeb klientów z uwzględnieniem ich oczekiwań w aspekcie jakości wyrobów i usług. Ma kwalifikacje do badania wpływu jakości produktów i usług na kształtowanie relacji konsument-producent, kreowania produktów i usług zgodnych z paradygmatem zrównoważonego rozwoju, kształtowania i oceny jakości surowców oraz produktów żywnościowych i nieżywnościowych. Absolwent potrafi opracowywać i walidować metody oceny jakości, projektować, wdrażać, oceniać i doskonalić rozwiązania dotyczące znormalizowanych systemów zarządzania w organizacjach oraz samodzielnie wykonywać ekspertyzy towaroznawcze. W trakcie studiów student ma możliwość uzyskania certyfikatów: Asystenta Systemu Zarządzania Środowiskowego, Pełnomocnika Systemu Zarządzania Jakością, Asystenta Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności, Asystenta Systemu Zarządzania w Laboratorium, wydawanych przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji.

Absolwent specjalności **Żywność i Dietetyka** jest specjalistą w zakresie planowania i wdrażania racjonalnego modelu żywienia, prowadzenia poradnictwa dietetycznego, świadczenia usług żywieniowych. Ma wiedzę i umiejętności z zakresu: żywienia człowieka zdrowego i chorego, oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów, analizy i interpretacji wybranych wyników badań laboratoryjnych, prowadzenia dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów, planowania jadłospisów i przygotowywania potraw, projektowania diet leczniczych, projektowania i zarządzania jakością usług żywieniowych. Absolwent jest przygotowany do podjęcia pracy w placówkach zajmujących się projektowaniem diet, profilaktyką zdrowotną oraz poradnictwem żywieniowo-dietetycznym, zakładach żywienia zbiorowego oraz zakładach cateringowych obsługi szpitali, sanatoriów, domów opieki i klientów indywidualnych, samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej.

Po zakończeniu studiów, absolwent:

- uzyskuje **kwalifikacje drugiego stopnia (poziom 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji)**,
- otrzymuje tytuł zawodowy **magistra**,
- jest przygotowany do podjęcia **studiów trzeciego 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, ściśle 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 drugiego 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, zasila również kadry gospodarki morskiej.
- Oferta studiów drugiego 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 drugiego stopnia na kierunku Towaroznawstwa powinni posiadać wykształcenie uprawniające do podjęcia studiów drugiego stopnia (dyplom ukończenia studiów pierwszego stopnia).

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 7 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. Objasnienia 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

P7S – poziom 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Kod składnika	Kategoria	Kategoria opisowa – aspekty o podstawowym znaczeniu
---------------	-----------	---

opisu	charakterystyki efektów uczenia się	
P7S_WG	Wiedza: zna i rozumie	Zakres i głębia – kompletność perspektywy poznawczej i zależności
P7S_WK		Kontekst – uwarunkowania, skutki
P7S_UW	Umiejętności: potrafi	Wykorzystanie wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania
P7S_UK		Komunikowanie się – odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym
P7S_UO		Organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa
P7S_UU		Uczenie się – planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób
P7S_KK		Oceny – krytyczne podejście
P7S_KO	Kompetencje społeczne: jest gotów do	Odpowiedzialność – wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego
P7S_KR		Rola zawodowa – niezależność i rozwój etosu

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

Symbol efektu	Po ukończeniu studiów II stopnia na kierunku TOWAROZNAWSTWO absolwent:	Odniesienie do PRK (poziom 7)	Dyscyplina
WIEDZA			
NK_W01	ma rozszerzoną i pogłębioną wiedzę o różnych rodzajach struktur i instytucji społecznych (kulturowych, politycznych, prawnych, ekonomicznych) oraz pogłębioną w odniesieniu do wybranych struktur, w szczególności ich istotnych elementach oraz relacjach między nimi	P7S_WK	NoZiJ, EiF, IŚGiE
NK_W02	ma rozszerzoną i pogłębioną wiedzę z zakresu matematyki, fizyki, chemii, biochemii, mikrobiologii, statystyki, informatyki niezbędną dla rozumienia i interpretowania podstawowych zjawisk i procesów przyrodniczych oraz do formułowania i rozwiązywania złożonych zadań z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, konsekwentnie stosuje i upowszechnia zasadę ścisłego interpretowania zjawisk i procesów przyrodniczych w pracy badawczej i działaniach praktycznych	P7S_WG	NoZiJ, TŻiŻ, IM, NCh, NoZ, IŚGiE
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 wiedzę o trendach rozwojowych i nowych osiągnięciach oraz aktualnie dyskutowanych w literaturze kierunkowej istotnych problemach w ramach ww. dyscyplin i stosowanych w nich metodach badawczych	P7S_WG	NoZiJ, TŻiŻ, IM, NCh, NoZ, IŚGiE
NK_W04	ma uporządkowaną, podbudowaną teoretycznie i pogłębioną wiedzę z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz inżynierii procesów produkcyjnych	P7S_WG	NoZiJ, TŻiŻ, IM, NoZ, IŚGiE
NK_W05	ma pogłębioną wiedzę umożliwiającą projektowanie, budowę i rozwój systemów zarządzania jakością, zarządzania środowiskiem oraz zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy	P7S_WK	NoZiJ, NCh, IŚGiE

NK_W06	ma wiedzę dotyczącą zarządzania, w tym zarządzania jakością i prowadzenia działalności gospodarczej, zna zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	P7S_WK	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	P7S_WG P7S_WK	NoZiJ, EiF, TŻiŻ
NK_W08	ma rozszerzoną wiedzę o człowieku jako podmiocie konstytuującym struktury społeczne, o różnych rodzajach więzi społecznych oraz pogłębioną w odniesieniu do wybranych aktywności człowieka	P7S_WK	NoZiJ, EiF, NoZ
NK_W09	ma pogłębioną wiedzę w zakresie planowania badań z wykorzystaniem technik i narzędzi badawczych stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P7S_WG	NoZiJ, TŻiŻ, IM, NCh, NoZ, IŚGiE
NK_W10	ma pogłębioną wiedzę o cyklu życia produktu, urządzeń, obiektów i systemów technicznych oraz oddziaływaniu produktu i procesu technologicznego na środowisko	P7S_WG	NoZiJ, TŻiŻ, IŚGiE
NK_W11	zna w sposób pogłębiony wybrane metody i narzędzia, w tym techniki pozyskiwania danych, właściwe dla nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P7S_WG	NoZiJ, TŻiŻ, IŚGiE, IM, NCh
NK_W12	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej	P7S_WK	NoZiJ
NK_W13	posiada wiedzę na temat podstawowych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P7S_WK	NoZiJ, TŻiŻ, IŚGiE, IM, NCh
UMIĘJĘTNOŚCI			
NK_U01	potrafi prawidłowo interpretować zjawiska społeczne (kulturowe, polityczne, prawne, ekonomiczne), analizować ich przyczyny i przebieg, formułować własne opinie na ten temat oraz stawiać proste hipotezy badawcze oraz je weryfikować	P7S_UW	NoZiJ, TŻiŻ, EiF, IŚGiE
NK_U02	sprawnie posługuje się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnych problemów z zakresu dyscyplin naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, ma rozszerzoną umiejętność w odniesieniu do wybranego rodzaju norm	P7S_UW	NoZiJ, TŻiŻ, IM, IŚGiE
NK_U03	potrafi stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze w zakresie dyscyplin naukowych, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P7S_UW	NoZiJ, IŚGiE
NK_U04	potrafi pozyskiwać, analizować, integrować, wykorzystywać i interpretować oraz krytycznie oceniać informacje z dostępnej literatury, baz danych, w tym źródeł elektronicznych (także w języku obcym), a także wyciągać wnioski oraz formułować i wyczerpująco uzasadniać opinie	P7S_UW	NoZiJ, TŻiŻ, NoZ, IŚGiE
NK_U05	przeprowadza obserwacje oraz wykonuje w terenie lub laboratorium pomiary fizyczne, biologiczne i chemiczne, planuje i przeprowadza zadania badawcze, eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe oraz ekspertyzy pod kierunkiem opiekuna naukowego	P7S_UW	NoZiJ, TŻiŻ, IM, NCh, NoZ, IŚGiE
NK_U06	samodzielnie dokonuje oceny jakościowej produktów spożywczych i przemysłowych	P7S_UW	NoZiJ, TŻiŻ

NK_U07	potrafi wykorzystać do formułowania i rozwiązywania problemów badawczych metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne oraz zastosować podejście systemowe, uwzględniające także aspekty pozatechniczne stosowane w naukach o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P7S_UW	NoZiJ, TŻiŻ, IM, NCh, IŚGiE
NK_U08	potrafi dokonać analizy ekonomicznej podejmowanych działań inżynierskich w zakresie nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P7S_UW	NoZiJ, EiF
NK_U09	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	P7S_UW	NoZiJ, TŻiŻ, IŚGiE
NK_U10	potrafi określić wymagania i sformułować specyfikę złożonych zadań inżynierskich o charakterze praktycznym, oraz potrafi ocenić przydatność metod i narzędzi służących do ich rozwiązania, w tym dostrzec ograniczenia tych metod i narzędzi oraz wybrać i zastosować właściwe	P7S_UW	NoZiJ, IM
NK_U11	potrafi – zgodnie z zadaną specyfikacją, uwzględniającą aspekty pozatechniczne – zaprojektować oraz zrealizować złożony 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, w tym przystosowując do tego celu istniejące lub opracowując nowe narzędzia	P7S_UW P7S_UO	NoZiJ
NK_U12	potrafi przygotować pisemne opracowanie naukowe i prezentację ustną w języku polskim, przedstawiającą wyniki badań własnych naukowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł oraz dobrze udokumentowane opracowanie problemów z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P7S_UK	NoZiJ
NK_U13	posługuje się językiem obcym w stopniu wystarczającym do czytania i rozumienia tekstów z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz pozostałych dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P7S_UK	NoZiJ
NK_U14	potrafi określić kierunki dalszego uczenia się i zrealizować proces samokształcenia, samodzielnie planuje własną karierę zawodową lub naukową	P7S_UU	NoZiJ
NK_U15	potrafi porozumiewać się (także w języku obcym) przy użyciu różnych technik w środowisku zawodowym oraz w innych środowiskach zaangażowanych w proces kształtowania jakości, inicjować debatę oraz przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska	P7S_UK	NoZiJ
NK_U16	potrafi posługiwać się technikami informacyjno-komunikacyjnymi właściwymi do realizacji zadań w zakresie dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	P7S_UK	NoZiJ
NK_U17	potrafi formułować i testować hipotezy związane z problemami inżynierskimi i prostymi problemami badawczymi	P7S_UW	NoZiJ
NK_U18	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role, ma świadomość odpowiedzialności za pracę i bezpieczeństwo własne i zespołu, wykazuje odpowiedzialność za ocenę zagrożeń wynikających ze stosowanych technik badawczych i tworzenie warunków bezpiecznej pracy	P7S_UO	NoZiJ
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			

NK_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie oraz potrafi samodzielnie i krytycznie uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób, rozumie potrzebę systematycznego zapoznawania się z czasopismami naukowymi i popularnonaukowymi z zakresu dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, w celu poszerzenia i pogłębiania wiedzy	P7S_KK	NoZiJ
NK_K02	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu, realizuje zadania zawodowe profesjonalnie i zgodnie z podstawowymi zasadami etyki zawodowej	P7S_KK P7S_KR	NoZiJ
NK_K03	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy oraz określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie i innych zadania, a szczególności związanego z kształtowaniem jakości procesów i produktów	P7S_KO P7S_KR	NoZiJ
NK_K04	ma świadomość ważności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności zawodowej, w tym jej wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe	P7S_KK P7S_KR	NoZiJ
NK_K05	rozumie potrzebę formułowania i przekazywania społeczeństwu profesjonalnych informacji i opinii dotyczących osiągnięć w zakresie dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek studiów towaroznawstwa i dyscyplin pokrewnych oraz innych aspektów działalności, podejmuje starania, aby przekazać takie opinie w sposób powszechnie zrozumiały, z uzasadnieniem różnych punktów widzenia	P7S_KO P7S_KR	NoZiJ

III. REALIZOWANE ZAJĘCIA

3.1. Moduły zajęć

Program studiów obejmuje:

- przedmioty kształcenia **ogólnego**, takie jak język obcy,
- 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. Z drugiej strony, w ramach studiów drugiego 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

Studia trzysemestralneGrupa przedmiotów ogólnych i kierunkowych

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty ogólne i kierunkowe								
Język obcy profesjonalny I, II	I, II	60		60			4	W
Ekonomia menedżerska	I	15	15				1	O
Eksploracja danych	I	30	15		15		3	O
Nowe trendy w towaroznawstwie spożywczym	I	30	15		15		3	O
Nowe trendy w towaroznawstwie przemysłowym	I	30	15		15		3	O
Zaawansowane zarządzanie jakością	I	30	15	15			2	O
Biotechnologia w ochronie środowiska	I	30	15	15			2	O
Logistyka	I	15	15				1	O
Wybrane metody analityczne	II	30	15		15		3	O
Statystyczne sterowanie procesami	II	15	15				2	O
Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej ^{*)}	I	60	60				5	W
Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych ^{*)}	II	15		15			2	W
Seminarium magisterskie I, II, III	I-III	75			30		10	W
Praca magisterska	III	0					15	W
RAZEM		435					56	

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

Grupa przedmiotów specjalnościowych**Specjalność: Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami**

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Metody oczyszczania ścieków i odnowy wód	I	60	30	15	15		4	O
Chemia morza	I	30	30				2	O
Modelowanie w monitoringu środowiskowym	II	15	15				1	O
Zagospodarowanie odpadów	II	60	30	15	15		4	O
Ekonomia ochrony środowiska	II	30	30				2	O
Substancje i odpady niebezpieczne	II	30	30				2	O
Fizyka morza	II	30	15		15		3	O
Gospodarka komunalna i wodno-ściekowa	II	45	30		15		4	O
Zarządzanie środowiskowe	III	60	30	30			4	O
Systemy zagospodarowania ścieków i odpadów w praktyce	III	30				30	2	O
Ochrona środowiska regionu Morza Bałtyckiego	III	30	30				2	O
Wykorzystanie zasobów morza	III	30	30				2	O
Zrównoważony rozwój a gospodarka o obiegu zamkniętym	III	30	30				2	O

RAZEM		480					34	
--------------	--	------------	--	--	--	--	-----------	--

Specjalność: **Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością**

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	I	30	15	15			2	O
Zarządzanie środowiskowe	I	60	30	30			4	O
Systemy zarządzania jakością w praktyce	II	60	30	30			5	O
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	II	60	30	30			5	O
Ładunkoznawstwo II	II	45	30		15		3	O
Podstawy rzeczoznawstwa i kontroli w obrocie towarowym	II	45	30	15			3	O
Metody i techniki doskonalenia jakości	III	60	30	30			4	O
Autentyczność i identyfikowalność towarów	III	30	15	15			2	O
Sterowanie jakością w laboratoriach	III	30	15	15			2	O
Certyfikacja jakości wyrobów	III	45	30	15			3	O
Biologiczne podstawy jakości	III	15	15				1	O
RAZEM		480					34	

Specjalność: **Żywnie i Dietetyka**

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Biologiczne podstawy żywienia	I	60	30		30		5	O
Kuchnie etniczne i regionalne	I	15	15				1	O
Dietetyka I	II	60	30		30		4	O
Dietoprofilaktyka	II	45	15	30			3	O
Źródła finansowania działalności gospodarczej	II	30	15	15			2	O
Rachunkowość MSP	II	30	15	15			2	O
Technologia potraw dietetycznych	II	30	15		15		3	O
Dietetyka dzieci i młodzieży	II	15	15				1	O
Fizjologia i żywienie w sporcie	II	30	30				2	O
Dietetyka II	III	60	30		30		4	O
Poradnictwo żywieniowe	III	30		30			2	O
Żywnie w różnych warunkach środowiskowych	III	30	15	15			2	O
Projektowanie usług żywieniowych	III	45	30	15			3	O
RAZEM		480					34	

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

GRUPA PRZEDMIOTÓW	GODZIN	ECTS
Przedmioty ogólne i kierunkowe	435	56
Przedmioty specjalnościowe	480	34
RAZEM	915	90

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

GRUPA PRZEDMIOTÓW	ECTS
Przedmioty obowiązkowe	54 (60%)
Przedmioty wybieralne	36 (40%)
RAZEM	90 (100%)

Studia czterosemestralne

Studia czterosemestralne realizowane w formie stacjonarnej, w stosunku do studiów trzyletnich, zawierają dodatkowy semestr wyrównujący najistotniejsze kompetencje zdobywane na studiach inżynierskich. Semestr ten jest realizowany jako pierwszy semestr studiów.

Grupa przedmiotów ogólnych i kierunkowych

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty ogólne i kierunkowe								
Metody badań produktów	I	30	15		15		5	O
Towaroznawstwo spożywcze	I	45	30		15		6	O
Towaroznawstwo przemysłowe	I	45	30		15		5	O
Opakownictwo	I	15	15				5	O
Przechowywanie	I	30	15		15		5	O
Podstawy procesów technologicznych	I	15	15				4	O
Język obcy profesjonalny I, II	II, III	60		60			4	W
Ekonomia menedżerska	II	15	15				1	O
Eksploracja danych	II	30	15		15		3	O
Nowe trendy w towaroznawstwie spożywczym	II	30	15		15		3	O
Nowe trendy w towaroznawstwie przemysłowym	II	30	15		15		3	O
Zaawansowane zarządzanie jakością	II	30	15	15			2	O
Biotechnologia w ochronie środowiska	II	30	15	15			2	O
Logistyka	II	15	15				1	O
Wybrane metody analityczne	III	30	15		15		3	O
Statystyczne sterowanie procesami	III	15	15				2	O
Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej*)	II	60	60				5	W
Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych*)	III	15		15			2	W
Seminarium magisterskie I, II, III	II-IV	75			30		10	W
Praca magisterska	IV	0					15	W
RAZEM		615					86	

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

Grupa przedmiotów specjalnościowych**Specjalność: Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami**

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Metody oczyszczania ścieków i odnowy wód	II	60	30	15	15		4	O
Chemia morza	II	30	30				2	O
Modelowanie w monitoringu środowiskowym	III	15	15				1	O
Zagospodarowanie odpadów	III	60	30	15	15		4	O
Ekonomia ochrony środowiska	III	30	30				2	O
Substancje i odpady niebezpieczne	III	30	30				2	O
Fizyka morza	III	30	15		15		3	O
Gospodarka komunalna i wodno-ściekowa	III	45	30		15		4	O

Zarządzanie środowiskowe	IV	60	30	30			4	O
Systemy zagospodarowania ścieków i odpadów w praktyce	IV	30				30	2	O
Ochrona środowiska regionu Morza Bałtyckiego	IV	30	30				2	O
Wykorzystanie zasobów morza	IV	30	30				2	O
Zrównoważony rozwój a gospodarka o obiegu zamkniętym	IV	30	30				2	O
RAZEM		480					34	

Specjalność: **Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością**

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	II	30	15	15			2	O
Zarządzanie środowiskowe	II	60	30	30			4	O
Systemy zarządzania jakością w praktyce	III	60	30	30			5	O
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	III	60	30	30			5	O
Ładunkoznawstwo II	III	45	30		15		3	O
Podstawy rzeczoznawstwa i kontroli w obrocie towarowym	III	45	30	15			3	O
Metody i techniki doskonalenia jakości	IV	60	30	30			4	O
Autentyczność i identyfikowalność towarów	IV	30	15	15			2	O
Sterowanie jakością w laboratoriach	IV	30	15	15			2	O
Certyfikacja jakości wyrobów	IV	45	30	15			3	O
Biologiczne podstawy jakości	IV	15	15				1	O
RAZEM		480					34	

Specjalność: **Żywność i Dietetyka**

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Biologiczne podstawy żywienia	II	60	30		30		5	O
Kuchnie etniczne i regionalne	II	15	15				1	O
Dietetyka I	III	60	30		30		4	O
Dietoprofilaktyka	III	45	15	30			3	O
Źródła finansowania działalności gospodarczej	III	30	15	15			2	O
Rachunkowość MSP	III	30	15	15			2	O
Technologia potraw dietetycznych	III	30	15		15		3	O
Dietetyka dzieci i młodzieży	III	15	15				1	O
Fizjologia i żywienie w sporcie	III	30	30				2	O
Dietetyka II	IV	60	30		30		4	O
Poradnictwo żywieniowe	IV	30		30			2	O
Żywność w różnych warunkach środowiskowych	IV	30	15	15			2	O
Projektowanie usług żywieniowych	IV	45	30	15			3	O
RAZEM		480					34	

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

GRUPA PRZEDMIOTÓW	GODZIN	ECTS
Przedmioty ogólne i kierunkowe	615	86
Przedmioty specjalnościowe	480	34
RAZEM	1095	120

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

GRUPA PRZEDMIOTÓW	ECTS
Przedmioty obowiązkowe	84 (70%)
Przedmioty wybieralne	36 (30%)
RAZEM	120 (100%)

3.1.2. Studia niestacjonarne

Studia trzyletnie

Grupa przedmiotów ogólnych i kierunkowych

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty ogólne i kierunkowe								
Język obcy profesjonalny I, II	II, III	36		36			4	W
Ekonomia menedżerska	II	9	9				1	O
Eksploracja danych	II	18	9		9		3	O
Nowe trendy w towaroznawstwie spożywczym	II	18	9		9		3	O
Nowe trendy w towaroznawstwie przemysłowym	II	18	9		9		3	O
Zaawansowane zarządzanie jakością	II	18	9	9			2	O
Biotechnologia w ochronie środowiska	II	18	9	9			2	O
Logistyka	II	9	9				1	O
Wybrane metody analityczne	III	18	9		9		3	O
Statystyczne sterowanie procesami	III	9	9				2	O
Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej*)	II	36	36				5	W
Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych*)	III	9		9			2	W
Seminarium magisterskie I, II, III	II-IV	45			18		10	W
Praca magisterska	IV	0					15	W
RAZEM		261					56	

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

Grupa przedmiotów specjalnościowych

Specjalność: **Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami**

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Metody oczyszczania ścieków i odnowy wód	II	36	18	9	9		4	O
Chemia morza	II	18	18				2	O
Modelowanie w monitoringu środowiskowym	III	9	9				1	O
Zagospodarowanie odpadów	III	36	18	9	9		4	O
Ekonomia ochrony środowiska	III	18	18				2	O
Substancje i odpady niebezpieczne	III	18	18				2	O
Fizyka morza	III	18	9		9		3	O
Gospodarka komunalna i wodno-	III	27	18		9		4	O

ściekowa								
Zarządzanie środowiskowe	IV	60	30	30			4	O
Systemy zagospodarowania ścieków i odpadów w praktyce	IV	18				18	2	O
Ochrona środowiska regionu Morza Bałtyckiego	IV	18	18				2	O
Wykorzystanie zasobów morza	IV	18	18				2	O
Zrównoważony rozwój a gospodarka o obiegu zamkniętym	IV	18	18				2	O
RAZEM		312					34	

Specjalność: Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	II	30	15	15			2	O
Zarządzanie środowiskowe	II	60	30	30			4	O
Systemy zarządzania jakością w praktyce	III	60	30	30			5	O
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	III	60	30	30			5	O
Ładunkoznawstwo II	III	27	18		9		3	O
Podstawy rzeczoznawstwa i kontroli w obrocie towarowym	III	27	18	9			3	O
Metody i techniki doskonalenia jakości	IV	60	30	30			4	O
Autentyczność i identyfikowalność towarów	IV	18	9	9			2	O
Sterowanie jakością w laboratoriach	IV	30	15	15			2	O
Certyfikacja jakości wyrobów	IV	27	18	9			3	O
Biologiczne podstawy jakości	IV	9	9				1	O
RAZEM		408					34	

Specjalność: Żywnienie i Dietetyka

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Biologiczne podstawy żywienia	II	36	18		18		5	O
Kuchnie etniczne i regionalne	II	9	9				1	O
Dietetyka I	III	36	18		18		4	O
Dietoprofilaktyka	III	27	9	18			3	O
Źródła finansowania działalności gospodarczej	III	18	9	9			2	O
Rachunkowość MSP	III	18	9	9			2	O
Technologia potraw dietetycznych	III	18	9		9		3	O
Dietetyka dzieci i młodzieży	III	9	9				1	O
Fizjologia i żywienie w sporcie	III	18	18				2	O
Dietetyka II	IV	36	18		18		4	O
Poradnictwo żywieniowe	IV	18		18			2	O
Żywnienie w różnych warunkach środowiskowych	IV	18	9	9			2	O
Projektowanie usług żywieniowych	IV	27	18	9			3	O
RAZEM		288					34	

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

SPECJALNOŚĆ	Grupa przedmiotów	GODZIN	ECTS
Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami	Przedmioty ogólne i kierunkowe	261	56
	Przedmioty specjalnościowe	312	34
	RAZEM	573	90
Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością	Przedmioty ogólne i kierunkowe	261	56
	Przedmioty specjalnościowe	408	34
	RAZEM	669	90
Żywność i Dietetyka	Przedmioty ogólne i kierunkowe	261	56
	Przedmioty specjalnościowe	288	34
	RAZEM	549	90

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

GRUPA PRZEDMIOTÓW	ECTS
Przedmioty obowiązkowe	54 (60%)
Przedmioty wybieralne	36 (40%)
RAZEM	90 (100%)

Studia czterosemestralne

Studia czterosemestralne realizowane w formie niestacjonarnej, w stosunku do studiów trzyletnich, zawierają dodatkowy semestr wyrównujący najistotniejsze kompetencje zdobywane na studiach inżynierskich. Semestr ten jest realizowany jako pierwszy semestr studiów.

Grupa przedmiotów ogólnych i kierunkowych

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty ogólne i kierunkowe								
Metody badań produktów	I	18	9		9		5	O
Towaroznawstwo spożywcze	I	27	18		9		6	O
Towaroznawstwo przemysłowe	I	27	18		9		5	O
Opakownictwo	I	9	9				5	O
Przechowywanie	I	18	9		9		5	O
Podstawy procesów technologicznych	I	9	9				4	O
Język obcy profesjonalny I, II	II, III	36		36			4	W
Ekonomia menedżerska	II	9	9				1	O
Eksploatacja danych	II	18	9		9		3	O
Nowe trendy w towaroznawstwie spożywczym	II	18	9		9		3	O
Nowe trendy w towaroznawstwie przemysłowym	II	18	9		9		3	O
Zaawansowane zarządzanie jakością	II	18	9	9			2	O
Biotechnologia w ochronie środowiska	II	18	9	9			2	O
Logistyka	II	9	9				1	O
Wybrane metody analityczne	III	18	9		9		3	O
Statystyczne sterowanie procesami	III	9	9				2	O
Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej ^{*)}	II	36	36				5	W
Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych ^{*)}	III	9		9			2	W

Seminarium magisterskie I, II, III	II-IV	45			18		10	W
Praca magisterska	IV	0					15	W
RAZEM		369					86	

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

Grupa przedmiotów specjalnościowych

Specjalność: Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Metody oczyszczania ścieków i odnowy wód	II	36	18	9	9		4	O
Chemia morza	II	18	18				2	O
Modelowanie w monitoringu środowiskowym	III	9	9				1	O
Zagospodarowanie odpadów	III	36	18	9	9		4	O
Ekonomia ochrony środowiska	III	18	18				2	O
Substancje i odpady niebezpieczne	III	18	18				2	O
Fizyka morza	III	18	9		9		3	O
Gospodarka komunalna i wodno-ściekowa	III	27	18		9		4	O
Zarządzanie środowiskowe	IV	60	30	30			4	O
Systemy zagospodarowania ścieków i odpadów w praktyce	IV	18				18	2	O
Ochrona środowiska regionu Morza Bałtyckiego	IV	18	18				2	O
Wykorzystanie zasobów morza	IV	18	18				2	O
Zrównoważony rozwój a gospodarka o obiegu zamkniętym	IV	18	18				2	O
RAZEM		312					34	

Specjalność: Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	II	30	15	15			2	O
Zarządzanie środowiskowe	II	60	30	30			4	O
Systemy zarządzania jakością w praktyce	III	60	30	30			5	O
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	III	60	30	30			5	O
Ładunkoznawstwo II	III	27	18		9		3	O
Podstawy rzeczoznawstwa i kontroli w obrocie towarowym	III	27	18	9			3	O
Metody i techniki doskonalenia jakości	IV	60	30	30			4	O
Autentyczność i identyfikowalność towarów	IV	18	9	9			2	O
Sterowanie jakością w laboratoriach	IV	30	15	15			2	O
Certyfikacja jakości wyrobów	IV	27	18	9			3	O
Biologiczne podstawy jakości	IV	9	9				1	O
RAZEM		408					34	

Specjalność: Żywnienie i Dietetyka

PRZEDMIOT	SEMESTR	GODZIN	W	C	L	P	ECTS	STATUS
Przedmioty specjalnościowe								
Biologiczne podstawy żywienia	II	36	18		18		5	O
Kuchnie etniczne i regionalne	II	9	9				1	O
Dietetyka I	III	36	18		18		4	O

Dietoprofilaktyka	III	27	9	18			3	O
Źródła finansowania działalności gospodarczej	III	18	9	9			2	O
Rachunkowość MSP	III	18	9	9			2	O
Technologia potraw dietetycznych	III	18	9		9		3	O
Dietetyka dzieci i młodzieży	III	9	9				1	O
Fizjologia i żywienie w sporcie	III	18	18				2	O
Dietetyka II	IV	36	18		18		4	O
Poradnictwo żywieniowe	IV	18		18			2	O
Żywienie w różnych warunkach środowiskowych	IV	18	9	9			2	O
Projektowanie usług żywieniowych	IV	27	18	9			3	O
RAZEM		288					34	

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

SPECJALNOŚĆ	Grupa przedmiotów	GODZIN	ECTS
Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami	Przedmioty ogólne i kierunkowe	369	86
	Przedmioty specjalnościowe	312	34
	RAZEM	681	120
Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością	Przedmioty ogólne i kierunkowe	369	86
	Przedmioty specjalnościowe	408	34
	RAZEM	777	120
Żywienie i Dietetyka	Przedmioty ogólne i kierunkowe	369	86
	Przedmioty specjalnościowe	288	34
	RAZEM	657	120

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

GRUPA PRZEDMIOTÓW	ECTS
Przedmioty obowiązkowe	84 (70%)
Przedmioty wybieralne	36 (30%)
RAZEM	120 (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 drugiego stopnia na kierunku Towaroznawstwo:

- Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami (studia stacjonarne i niestacjonarne),
- Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością (studia stacjonarne i niestacjonarne),
- Żywnienie 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 drugiego stopnia na kierunku Towaroznawstwo nie przewiduje odbycia praktyki zawodowej.

3.6. Praca dyplomowa

Studia drugiego stopnia na kierunku Towaroznawstwo kończą się przygotowaniem pracy magisterskiej oraz egzaminem dyplomowym magisterskim. Przygotowanie do napisania pracy magisterskiej oraz egzaminu dyplomowego odbywa się na seminariach magisterskich realizowanych w trzech semestrach. Łączna liczba punktów ECTS za seminaria wynosi 10, natomiast za przygotowanie pracy magisterskiej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego student otrzymuje 15 ECTS (łącznie 25 ECTS). Praca magisterska ma formę pisemną. 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

Studia trzyletnie

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	51	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	70	77%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć wybieralnych	36	40%
Łączna liczba 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

Studia czteroletnie

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	63	53%
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	100	, 83%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć wybieralnych	36	30%
Łączna liczba 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.	Grobela	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.	Puksza	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.	Wańniewska	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 zgodnej 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 w 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. Umiędzynarodowienie studiów

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

Program studiów drugiego 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 drugiego 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.