UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 29.09.2023
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2023/2024

Kierunek: **Inżynieria Jakości**
Specjalność: **Inżynieria Jakości i Zarządzanie Produktem**
Studia: **I stopnia** **Niestacjonarne** Rok naboru: **2024/2025**

UMG/WZNJ/IJ/Ist/ZJT st					ROK 1										ROK 2										ROK 3										ROK 4				
					Semestr I					Semestr II					Semestr III					Semestr IV					Semestr V					Semestr VI					Semestr VII				
Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS
	Przedmioty ogólne i kierunkowe			**1026**																																			
1	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	0		0			0																														
2	Fizykochemiczne podstawy oceny jakości	KJPPCh	Z	45	18	9	18		6																														
3	Matematyka w zarządzaniu	KMMI	E1	36	18	18			6																														
4	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	36	18	9	9		6																														
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KZJ	Z	9	9				1																														
6	Ekonomia	ZZE	E1	36	18	18			6																														
7	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	18	9	9			3																														
8	Język obcy I	SJO	Z	18							18			2																									
9	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	0							0			0																									
10	Statystyka opisowa	KMMI	E2	36						18	9	9		6																									
11	Technologie informacyjne	KSI	Z	36						18		18		5																									
12	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	36						18		18		5																									
13	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	9						9				2																									
14	Biologiczne podstawy jakości	KZJ	E2	36						18		18		5																									
15	Metody badania produktów	KZJ	z	36						18		18		5																									
16	Wprowadzenie do nauk o jakości	KZJ	Z	18						18				2																									
17	Język obcy II	SJO	Z	27												27			3																				
18	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	0												0			0																				
19	Podstawy marketingu	KMMI	Z	18											9	9			2																				
20	Ochrona środowiska	KZJ	E3	36											18	9	9		4																				
21	Mikrobiologiczne aspekty jakości	KZJ	E3	45											18	9	18		5																				
22	Analiza sensoryczna	KZJ	Z	36											18		18		4																				
23	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	36											36				8																				
24	Język obcy III	SJO	Z	18																	18			2															
25	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	0																	0			0															
26	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	9																9				2															
27	Inżynieria procesów technologicznych	KZJ	E4	36																18		18		4															
28	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	9																9				1															
29	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	36																36				8															
30	Język obcy IV	SJO	Z	27																						27			3										
31	Ocena jakości produktów nieżywnościowych I	KJPPCh	E5	36																					18		18		4										
32	Ocena jakości produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	36																					18		18		4										
33	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	9																							9		2										
	Język obcy V	SJO	Z	18																											18			2					
35	Ocena jakości produktów nieżywnościowych II	KJPPCh	E6	36																										18		18		4					
36	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	18																										18				2					
37	Ocena jakości produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	36																										18		18		4					
38	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	18																											18			4					
39	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	9																												9		2					
40	Język obcy VI	SJO	E7	18																																18			2
41	Przechowalnictwo	KZJ	E7	36																															18		18		4
42	Prawo i ochrona własności intelektualnej	KZJ	Z	9																															9				1
43	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	9																																	9		2
44	Praca dyplomowa	WZNJ	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																		15
45	Praktyka zawodowa	WZNJ	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				6					
	Przedmioty specjalnościowe			**561**																																			
46	Podstawy inżynierii materiałowej	KZJ	E3	27											9	18			2																				
47	Podstawy zarządzania jakością	KZJ	Z	30											15	15			2																				
48	Wybrane techniki analizy instrumentalnej	KZJ	E4	27																9		18		3															
49	Przemysłowa produkcja towarów	KZJ	Z	18																9	9			2															
50	Mapowanie procesów technologicznych	KZJ	Z	18																9	9			2															
51	Informatyczne narzędzia wspomagania inżynierskiego	KSI		27																9		18		2															
52	Badania operacyjne	KMMI	Z	18																9		9		2															
53	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	27																18	9			2															
54	Ładunkoznawstwo	KZJ	E5	36																					18		18		4										
55	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	KZJ	E5	60																					30			30	4										
56	Wykład monograficzny II	WZNJ	Z	9																					9				1										
57	Design management	KZJ	Z	27																					9			18	3										
58	Metody i techniki inżynierii jakości	KZJ	Z	30																					15	15			2										
59	Zarządzanie zapasami w procesach produkcyjnych	KZJ	Z	27																					9	18			3										
60	Prognozowanie interakcji mikrobiologicznych	KZJ	Z	9																										9				1					
61	Ekologia w naukach o jakości	KZJ	E6	39																										18	12	9		4					
62	Zarządzanie produktem	KZJ	z	27																										9	18			3					
63	Degradacja i recykling materiałów	KJPPCh	Z	18																															9		9		2
64	Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	KZJ	E7	27																															9			18	3
65	System zarządzania bhp	KZJ	Z	60																															30	30			3
	RAZEM			**1587**																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				90	63	27	0	28	117	27	81	0	32	123	87	45	0	30	135	45	63	0	30	126	60	63	48	30	90	66	54	0	32	75	48	36	18	32
	Liczba egzaminów w semestrze				3					3					3					2					4					3					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				180					225					255					243					297					210					177				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				214																																		

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

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości

Kierunek: **Nauki o Jakości**
Specjalność: **Usługi Żywieniowe i Dietetyka**
Studia: **I stopnia** **Niestacjonarne** Rok naboru: **2024/2025**

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 29.09.2023
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2023/2024

UMG/WZNJ/IJ/Ist/UŻiD st					ROK 1										ROK 2										ROK 3										ROK 4				
					Semestr I					Semestr II					Semestr III					Semestr IV					Semestr V					Semestr VI					Semestr VII				
Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS
	Przedmioty ogólne i kierunkowe			1026																																			
1	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	0		0			0																														
2	Fizykochemiczne podstawy oceny jakości	KJPPCh	Z	45	18	9	18		6																														
3	Matematyka w zarządzaniu	KMMI	E1	36	18	18			6																														
4	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	36	18	9	9		6																														
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KZJ	Z	9	9				1																														
6	Ekonomia	ZZE	E1	36	18	18			6																														
7	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	18	9	9			3																														
8	Język obcy I	SJO	Z	18							18			2																									
9	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	0							0			0																									
10	Statystyka opisowa	KMMI	E2	36						18	9	9		6																									
11	Technologie informacyjne	KSI	Z	36						18		18		5																									
12	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	36						18		18		5																									
13	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	9						9				2																									
14	Biologiczne podstawy jakości	KZJ	E2	36						18		18		5																									
15	Metody badania produktów	KZJ	z	36						18		18		5																									
16	Wprowadzenie do nauk o jakości	KZJ	Z	18						18				2																									
17	Język obcy II	SJO	Z	27												27			3																				
18	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	0												0			0																				
19	Podstawy marketingu	KMMI	Z	18											9	9			2																				
20	Ochrona środowiska	KZJ	E3	36											18	9	9		4																				
21	Mikrobiologiczne aspekty jakości	KZJ	E3	45											18	9	18		5																				
22	Analiza sensoryczna	KZJ	Z	36											18		18		4																				
23	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	36											36				8																				
24	Język obcy III	SJO	Z	18																	18			2															
25	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	0																	0			0															
26	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	9																9				2															
27	Inżynieria procesów technologicznych	KZJ	E4	36																18		18		4															
28	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	9																9				1															
29	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	36																36				8															
30	Język obcy IV	SJO	Z	27																						27			3										
31	Ocena jakości produktów nieżywnościowych I	KJPPCh	E5	36																					18		18		4										
32	Ocena jakości produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	36																					18		18		4										
33	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	9																							9		2										
34	Język obcy V	SJO	Z	18																											18			2					
35	Ocena jakości produktów nieżywnościowych II	KJPPCh	E6	36																										18		18		4					
36	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	18																										18				2					
37	Ocena jakości produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	36																										18		18		4					
38	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	18																											18			4					
39	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	9																												9		2					
40	Język obcy VI	SJO	E7	18																																18			2
41	Przechowalnictwo	KZJ	E7	36																															18		18		4
42	Prawo i ochrona własności intelektualnej	KZJ	Z	9																															9				1
43	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	9																																	9		2
44	Praca dyplomowa	WZNJ	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																		15
45	Praktyka zawodowa	WZNJ	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				6					
	Przedmioty specjalnościowe			528																																			
46	Zasady żywienia człowieka	KZJ	E3	36											18	18			4																				
47	Technika i organizacja obsługi konsumenta	KZJ	Z	9													9		1																				
48	Eksploatacja urządzeń w gastronomii	KZJ	Z	18											9		9		2																				
49	Podstawy zarządzania jakością	KZJ	Z	30																15	15			2															
50	Podstawy toksykologii żywności	KZJ	Z	18																9	9			2															
51	Zarządzanie edukacją żywieniową	KZJ	Z	9																9				1															
52	Planowanie i ocena sposobu żywienia	KZJ	E4	27																9	18			3															
53	Procesy technologiczne w gastronomii	KZJ	E5	36																9		27		3															
54	Uwarunkowania prawne bezpieczeństwa żywności	KZJ	Z	15																15				1															
55	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzan	KZJ	E5	60																					30			30	3										
56	człowieka	KZJ	E5	36																					18	18			3										
57	Organizacjia i zarządzanie żywieniem na m	KZJ	z	18																					9	9			2										
58	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	27																					18	9			3										
59	Wykład monograficzny II	WZNJ	Z	18																					18				2										
60	Standaryzacja i indywidualizacja żywności	KZJ	Z	27																					9		18		3										
61	Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych	KZJ	Z	27																					18	9			3										
62	Wybrane aspekty zarządzania zdrowiem	KZJ	E6	36																										18	18			3					
63	Zagospodarowanie bioodpadów i opakowań do żywności	KJPPCh	Z	18																										18				2					
64	Organizacja usług żywieniowych	KZJ	E7	36																															18	18			3
65	Ochrona konsumenta	KZJ	Z	9																															9				1
66	Higiena żywności i żywienia	KZJ	Z	18																															9		9		2
	RAZEM			1554																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				90	63	27	0	28	117	27	81	0	32	126	72	63	0	33	138	60	45	0	29	156	72	63	30	32	90	54	45	0	29	63	36	36	0	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					3					3					2					5					3					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				180					225					261					243					321					189					135				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				213																																		

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

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 29.09.2023
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2023/2024

Kierunek: **Inżynieria Jakości**
Specjalność: **Zarządzanie Jakością Usług**
Studia: **I stopnia** **Niestacjonarne** Rok naboru: **2024/2025**

UMG/WZNJ/IJ/Ist/MP st					ROK 1										ROK 2										ROK 3									
					Semestr I					Semestr II					Semestr III					Semestr IV					Semestr V					Semestr VI				
Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS
	Przedmioty ogólne i kierunkowe			1026																														
1	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	0		0			0																									
2	Fizykochemiczne podstawy oceny jakości	KJPPCh	Z	45	18	9	18		6																									
3	Matematyka w zarządzaniu	KMMI	E1	36	18	18			6																									
4	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	36	18	9	9		6																									
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KZJ	Z	9	9				1																									
6	Ekonomia	ZZE	E1	36	18	18			6																									
7	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	18	9	9			3																									
8	Język obcy I	SJO	Z	18							18			2																				
9	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	0							0			0																				
10	Statystyka opisowa	KMMI	E2	36						18	9	9		6																				
11	Technologie informacyjne	KSI	Z	36						18		18		5																				
12	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	36						18		18		5																				
13	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	9						9				2																				
14	Biologiczne podstawy jakości	KZJ	E2	36						18		18		5																				
15	Metody badania produktów	KZJ	z	36						18		18		5																				
16	Wprowadzenie do nauk o jakości	KZJ	Z	18						18				2																				
17	Język obcy II	SJO	Z	27												27			3															
18	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	0												0			0															
19	Podstawy marketingu	KMMI	Z	18											9	9			2															
20	Ochrona środowiska	KZJ	E3	36											18	9	9		4															
21	Mikrobiologiczne aspekty jakości	KZJ	E3	45											18	9	18		5															
22	Analiza sensoryczna	KZJ	Z	36											18		18		4															
23	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	36											36				8															
24	Język obcy III	SJO	Z	18																	18			2										
25	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	0																	0			0										
26	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	9																9				2										
27	Inżynieria procesów technologicznych	KZJ	E4	36																18		18		4										
28	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	9																9				1										
29	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	36																36				8										
30	Język obcy IV	SJO	Z	27																						27			3					
31	Ocena jakości produktów nieżywnościowych I	KJPPCh	E5	36																					18		18		4					
32	Ocena jakości produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	36																					18		18		4					
33	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	9																							9		2					
34	Język obcy V	SJO	Z	18																											18			2
35	Ocena jakości produktów nieżywnościowych II	KJPPCh	E6	36																										18		18		4
36	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	18																										18				2
37	Ocena jakości produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	36																										18		18		4
38	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	18																											18			4
39	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	9																												9		2
40	Język obcy VI	SJO	E7	18																														
41	Przechowalnictwo	KZJ	E7	36																														
42	Prawo i ochrona własności intelektualnej	KZJ	Z	9																														
43	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	9																														
44	Praca dyplomowa	WZNJ	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																													
45	Praktyka zawodowa	WZNJ	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				6
	Przedmioty specjalnościowe			522																														
45	Podstawy handlu i usług	KZJ	E3	18											18				1															
46	Metody oceny jakości usług	KZJ	Z	18											18				2															
47	Podstawy rachunkowości przedsiębiorstw usługowych	ZZE	Z	18											9	9			2															
48	Podstawy zarządzania jakością	KZJ	Z	30																15	15			2										
49	Projektowanie działalności gospodarczej	ZZE	Z	18																9	9			2										
50	Design management	KZJ	Z	18																9			9	3										
51	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	27																18	9			2										
52	Marketing 5.0	KZJ	E4	27																18	9			2										
53	Metody badań konsumenckich	KZJ	E4	27																9	18			3										
54	Narzędzia i aplikacje sprzedażowe	KSI	Z	18																9		9		2										
55	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	KZJ	E5	60																					30			30	4					
56	Projektowanie i zarządzanie usługami	KZJ	Z	27																					18			9	3					
57	Logistyka usług	KIiST	Z	36																					18	18			4					
58	Wykład monograficzny II	KZJ	Z	18																					18				2					
59	Zarządzanie zapasami i outsorcing usług magazynowych	KZJ	E5	27																					9	18			2					
60	Kształtowanie relacji z klientem	KZJ	E6	27																										9	18			2
61	Menedżer marki na rynku usług	KZJ	Z	27																										18	9			3
62	Metody standaryzacji i indywidualizacji usług	KMMI	Z	9																										9				1
63	Techniki sprzedaży	KMMI	Z	18																										9	9			2
64	Bezpieczeństwo informacji w transakcjach handlowo - usługowych	KZJ	Z	18																														
65	Zarządzanie przedsiębiorstwem handlowo - usługowym	KZJ	E7	27																														
66	Prawo gospodarcze	KZJ	Z	9																														
	RAZEM			1548																														
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				90	63	27	0	28	117	27	81	0	32	144	63	45	0	31	159	78	27	9	33	129	63	45	39	28	99	72	45	0	32
	Liczba egzaminów w semestrze				3					3					3					3					4					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				180					225					252					273					276					216				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				214																													

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

ROK 4				
Semestr VII				
W	**C**	**L**	**P**	***ECTS***
	18			*2*
18		18		*4*
9				*1*
		9		*2*
				15
9	9			*2*
18	9			*3*
9				*1*
63	36	27	0	30
3				
126				