UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości

Kierunek: **Inżynieria Jakości**
Specjalność: **Inżynieria Jakości i Zarządzanie Produktem**
Studia: **I stopnia** **Stacjonarne** Rok naboru: **2023/2024**

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

UMG/WZNJ/NJ/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			**1800**																																			
1	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	15		15			0																														
2	Fizykochemiczne podstawy oceny jakości	KJPPCh	Z	75	30	15	30		6																														
3	Matematyka w zarządzaniu	KMMI	E1	60	30	30			6																														
4	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	60	30	15	15		6																														
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KZJ	Z	15	15				1																														
6	Ekonomia	ZZE	E1	60	30	30			6																														
7	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	30	15	15			3																														
8	Język obcy I	SJO	Z	30							30			2																									
9	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	15							15			0																									
10	Statystyka opisowa	KMMI	E2	60						30	15	15		6																									
11	Technologie informacyjne	KSI	Z	60						30		30		5																									
12	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	60						30		30		5																									
13	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	15						15				2																									
14	Biologiczne podstawy jakości	KZJ	E2	60						30		30		5																									
15	Metody badania produktów	KZJ	z	60						30		30		5																									
16	Wprowadzenie do nauk o jakości	KZJ	Z	30						30				2																									
17	Język obcy II	SJO	Z	45												45			3																				
18	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	30												30			0																				
19	Podstawy marketingu	KMMI	Z	30											15	15			2																				
20	Ochrona środowiska	KZJ	E3	60											30	15	15		4																				
21	Mikrobiologiczne aspekty jakości	KZJ	E3	75											30	15	30		5																				
22	Analiza sensoryczna	KZJ	Z	60											30		30		4																				
23	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	60											60				8																				
24	Język obcy III	SJO	Z	30																	30			2															
25	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	30																	30			0															
26	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	15																15				2															
27	Inżynieria procesów technologicznych	KZJ	E4	60																30		30		4															
28	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	15																15				1															
29	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	60																60				8															
30	Język obcy IV	SJO	Z	45																						45			3										
31	Ocena jakości produktów nieżywnościowych I	KJPPCh	E5	60																					30		30		4										
32	Ocena jakości produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	60																					30		30		4										
33	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	15																							15		2										
	Język obcy V	SJO	Z	30																											30			2					
35	Ocena jakości produktów nieżywnościowych II	KJPPCh	E6	60																										30		30		4					
36	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	30																										30				2					
37	Ocena jakości produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	60																										30		30		4					
38	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	30																											30			4					
39	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	15																												15		2					
40	Język obcy VI	SJO	E7	30																																30			2
41	Przechowalnictwo	KZJ	E7	60																															30		30		4
42	Prawo i ochrona własności intelektualnej	KZJ	Z	15																															15				1
43	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	15																																	15		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			**810**																																			
46	Podstawy inżynierii materiałowej	KZJ	E3	45											15	30			2																				
47	Podstawy zarządzania jakością	KZJ	Z	30											15	15			2																				
48	Wybrane techniki analizy instrumentalnej	KZJ	E4	45																15		30		3															
49	Przemysłowa produkcja towarów	KZJ	Z	30																15	15			2															
50	Mapowanie procesów technologicznych	KZJ	Z	30																15	15			2															
51	Informatyczne narzędzia wspomagania inżynierskiego	KSI		45																15		30		2															
52	Badania operacyjne	KMMI	Z	30																15		15		2															
53	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	45																30	15			2															
54	Ładunkoznawstwo	KZJ	E5	60																					30		30		4										
55	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	KZJ	E5	60																					30			30	4										
56	Wykład monograficzny II	WZNJ	Z	15																					15				1										
57	Design management	KZJ	Z	45																					15			30	3										
58	Metody i techniki inżynierii jakości	KZJ	Z	30																					15	15			2										
59	Zarządzanie zapasami w procesach produkcyjnych	KZJ	Z	45																					15	30			3										
60	Prognozowanie interakcji mikrobiologicznych	KZJ	Z	15																										15				1					
61	Ekologia w naukach o jakości	KZJ	E6	60																										30	20	10		4					
62	Zarządzanie produktem	KZJ	z	45																										15	30			3					
63	Degradacja i recykling materiałów	KJPPCh	Z	30																															15		15		2
64	Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	KZJ	E7	45																															15			30	3
65	System zarządzania bhp	KZJ	Z	60																															30	30			3
	RAZEM			**2610**																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				150	120	45	0	28	195	60	135	0	32	195	165	75	0	30	225	105	105	0	30	180	90	105	60	30	150	110	85	0	32	105	60	60	30	32
	Liczba egzaminów w semestrze				3					3					3					2					4					3					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				315					390					435					435					435					345					255				
	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** **Stacjonarne** Rok naboru: **2023/2024**

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

UMG/WZNJ/NJ/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			**1800**																																			
1	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	15		15			0																														
2	Fizykochemiczne podstawy oceny jakości	KJPPCh	Z	75	30	15	30		6																														
3	Matematyka w zarządzaniu	KMMI	E1	60	30	30			6																														
4	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	60	30	15	15		6																														
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KZJ	Z	15	15				1																														
6	Ekonomia	ZZE	E1	60	30	30			6																														
7	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	30	15	15			3																														
8	Język obcy I	SJO	Z	30							30			2																									
9	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	15							15			0																									
10	Statystyka opisowa	KMMI	E2	60						30	15	15		6																									
11	Technologie informacyjne	KSI	Z	60						30		30		5																									
12	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	60						30		30		5																									
13	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	15						15				2																									
14	Biologiczne podstawy jakości	KZJ	E2	60						30		30		5																									
15	Metody badania produktów	KZJ	z	60						30		30		5																									
16	Wprowadzenie do nauk o jakości	KZJ	Z	30						30				2																									
17	Język obcy II	SJO	Z	45												45			3																				
18	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	30												30			0																				
19	Podstawy marketingu	KMMI	Z	30											15	15			2																				
20	Ochrona środowiska	KZJ	E3	60											30	15	15		4																				
21	Mikrobiologiczne aspekty jakości	KZJ	E3	75											30	15	30		5																				
22	Analiza sensoryczna	KZJ	Z	60											30		30		4																				
23	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	60											60				8																				
24	Język obcy III	SJO	Z	30																	30			2															
25	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	30																	30			0															
26	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	15																15				2															
27	Inżynieria procesów technologicznych	KZJ	E4	60																30		30		4															
28	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	15																15				1															
29	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	60																60				8															
30	Język obcy IV	SJO	Z	45																						45			3										
31	Ocena jakości produktów nieżywnościowych I	KJPPCh	E5	60																					30		30		4										
32	Ocena jakości produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	60																					30		30		4										
33	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	15																							15		2										
34	Język obcy V	SJO	Z	30																											30			2					
35	Ocena jakości produktów nieżywnościowych II	KJPPCh	E6	60																										30		30		4					
36	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	30																										30				2					
37	Ocena jakości produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	60																										30		30		4					
38	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	30																											30			4					
39	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	15																												15		2					
40	Język obcy VI	SJO	E7	30																																30			2
41	Przechowalnictwo	KZJ	E7	60																															30		30		4
42	Prawo i ochrona własności intelektualnej	KZJ	Z	15																															15				1
43	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	15																																	15		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			**510**																																			
46	Zasady żywienia człowieka	KZJ	E3	60											30	30			4																				
47	Technika i organizacja obsługi konsumenta	KZJ	Z	15													15		1																				
48	Eksploatacja urządzeń w gastronomii	KZJ	Z	30											15		15		2																				
49	Podstawy zarządzania jakością	KZJ	Z	30																15	15			2															
50	Podstawy toksykologii żywności	KZJ	Z	30																15	15			2															
51	Zarządzanie edukacją żywieniową	KZJ	z	15																15				1															
52	Planowanie i ocena sposobu żywienia	KZJ	E4	45																15	30			3															
53	Procesy technologiczne w gastronomii	KZJ	E5	60																15		45		3															
54	Uwarunkowania prawne bezpieczeństwa żywności	KZJ	Z	15																15				1															
55	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzar	KZJ	E5	60																					30			30	3										
56	Żywienie na różnych etapach rozwoju człowieka	KZJ	E5	60																					30	30			3										
57	Organizacja i zarządzanie żywnieniem na r	KZJ	z	30																					15	15			2										
58	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	45																					30	15			3										
59	Wykład monograficzny II	WZNJ	Z	30																					30				2										
60	Standaryzacja i indywidualizacja żywności	KZJ	Z	45																					15		30		3										
61	Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych	KZJ	Z	45																					30	15			3										
62	Wybrane aspekty zarządzania zdrowiem	KZJ	E6	60																										30	30			3					
63	Zagospodarowanie bioodpadów i opakowań do żywności	KJPPCh	Z	30																										30				2					
64	Organizacja usług żywieniowych	KZJ	E7	60																															30	30			3
65	Ochrona konsumenta	KZJ	Z	15																															15				1
66	Higiena żywności i żywienia	KZJ	Z	30																															15		15		2
	RAZEM			**2610**																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				150	120	45	0	28	195	60	135	0	32	210	150	105	0	33	210	120	75	0	29	240	120	105	30	32	150	90	75	0	29	105	60	60	0	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					3					3					2					5					3					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				315					390					465					405					495					315					225				
	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

Kierunek: **Inżynieria Jakości**
Specjalność: **Zarządzanie Jakością Usług**
Studia: **I stopnia** **Stacjonarne** Rok naboru: **2023/2024**

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

UMG/WZNJ/NJ/Ist/MP st

Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	ROK 1 Semestr I W	C	L	P	ECTS	Semestr II W	C	L	P	ECTS	ROK 2 Semestr III W	C	L	P	ECTS	Semestr IV W	C	L	P	ECTS	ROK 3 Semestr V W	C	L	P	ECTS	Semestr VI W	C	L	P	ECTS	Se W	C
	Przedmioty ogólne i kierunkowe			**1800**																																
1	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	15		15			0																											
2	Fizykochemiczne podstawy oceny jakości	KJPPCh	Z	75	30	15	30		6																											
3	Matematyka w zarządzaniu	KMMI	E1	60	30	30			6																											
4	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	60	30	15	15		6																											
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KZJ	Z	15	15				1																											
6	Ekonomia	ZZE	E1	60	30	30			6																											
7	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	30	15	15			3																											
8	Język obcy I	SJO	Z	30							30			2																						
9	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	15							15			0																						
10	Statystyka opisowa	KMMI	E2	60						30	15	15		6																						
11	Technologie informacyjne	KSI	Z	60						30		30		5																						
12	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	60						30		30		5																						
13	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	15						15				2																						
14	Biologiczne podstawy jakości	KZJ	E2	60						30		30		5																						
15	Metody badania produktów	KZJ	z	60						30		30		5																						
16	Wprowadzenie do nauk o jakości	KZJ	Z	30						30				2																						
17	Język obcy II	SJO	Z	45												45			3																	
18	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	30												30			0																	
19	Podstawy marketingu	KMMI	Z	30											15	15			2																	
20	Ochrona środowiska	KZJ	E3	60											30	15	15		4																	
21	Mikrobiologiczne aspekty jakości	KZJ	E3	75											30	15	30		5																	
22	Analiza sensoryczna	KZJ	Z	60											30		30		4																	
23	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	60											60				8																	
24	Język obcy III	SJO	Z	30																	30				2											
25	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	30																	30				0											
26	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	15																15					2											
27	Inżynieria procesów technologicznych	KZJ	E4	60																30		30			4											
28	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	15																15					1											
29	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	60																60					8											
30	Język obcy IV	SJO	Z	45																							45			3						
31	Ocena jakości produktów nieżywnościowych I	KJPPCh	E5	60																						30		30		4						
32	Ocena jakości produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	60																						30		30		4						
33	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	15																								15		2						
34	Język obcy V	SJO	Z	30																												30		2		
35	Ocena jakości produktów nieżywnościowych II	KJPPCh	E6	60																											30		30	4		
36	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	30																											30			2		
37	Ocena jakości produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	60																											30		30	4		
38	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	30																												30		4		
39	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	15																													15	2		
40	Język obcy VI	SJO	E7	30																																30
41	Przechowalnictwo	KZJ	E7	60																															30	
42	Prawo i ochrona własności intelektualnej	KZJ	Z	15																															15	
43	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	15																																
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			**810**																																
45	Podstawy handlu i usług	KZJ	E3	30											30				1																	
46	Metody oceny jakości usług	KZJ	Z	30											30				2																	
47	Podstawy rachunkowości przedsiębiorstw usługowych	ZZE	Z	30											15	15			2																	
48	Podstawy zarządzania jakością	KZJ	Z	30																15	15			2												
49	Projektowanie działalności gospodarczej	ZZE	Z	30																15	15			2												
50	Design management	KZJ	Z	30																15			15	3												
51	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	45																30	15			2												
52	Marketing 5.0	KZJ	E4	45																30	15			2												
53	Metody badań konsumenckich	KZJ	E4	45																15	30			3												
54	Narzędzia i aplikacje sprzedażowe	KSI	Z	30																15		15		2												
55	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	KZJ	E5	60																					30			30	4							
56	Projektowanie i zarządzanie usługami	KZJ	Z	45																					30			15	3							
57	Logistyka usług	KIiST	Z	60																					30	30			4							
58	Wykład monograficzny II	KZJ	Z	30																					30				2							
59	Zarządzanie zapasami i outsorcing usług magazynowych	KZJ	E5	45																					15	30			2							
60	Kształtowanie relacji z klientem	KZJ	E6	45																										15	30			2		
61	Menedżer marki na rynku usług	KZJ	Z	45																										30	15			3		
62	Metody standaryzacji i indywidualizacji usług	KMMI	Z	15																										15				1		
63	Techniki sprzedaży	KMMI	Z	30																										15	15			2		
64	Bezpieczeństwo informacji w transakcjach handlowo - usługowych	KZJ	Z	30																															15	15
65	Zarządzanie przedsiębiorstwem handlowo - usługowym	KZJ	E7	45																															30	15
66	Prawo gospodarcze	KZJ	Z	15																															15	
	RAZEM			**2610**																																
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				150	120	45	0	28	195	60	135	0	32	240	135	75	0	31	255	150	45	15	33	195	105	75	45	28	165	120	75	0	32	105	60
	Liczba egzaminów w semestrze				3					3					3					3					4					3					3	
	Łączna liczba godzin w semestrze				315					390					450					465					420					360					210	
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				214																															

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

ROK 4		
mestr VII		
L	P	*ECTS*