

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

Kierunek:

Towaroznawstwo

Specjalność:

Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością

Studia:

II stopnia Niestacjonarne

 Rok naboru: **2019/2020 L**

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

Studia trzysemestralne dla absolwentów inżynierskich studiów I stopnia

UMG/WPiT/Tow/IIst3/TiZJ nst					ROK 1					ROK 2									
					Semestr I					Semestr II					Semestr III				
Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS
Przedmioty ogólne i kierunkowe				261															
1	Język obcy profesjonalny I	SJO	Z	18		18			2										
2	Ekonomia menedżerska	KZIE	Z	9	9				1										
3	Eksploatacja danych	KSI	Z	18	9		9		3										
4	Nowe trendy w towaroznawstwie spożywczym	KTiZJ	E1	18	9		9		3										
5	Nowe trendy w towaroznawstwie przemysłowym	KTiPCh	E1	18	9		9		3										
6	Zaawansowane zarządzanie jakością	KTiZJ	E1	18	9	9			2										
7	Biotechnologia w ochronie środowiska	KTiZJ	Z	18	9	9			2										
8	Logistyka	KLiST	Z	9	9				1										
9	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	36	36				5										
10	Seminarium magisterskie I	WPiT	Z	9			9		2										
11	Język obcy profesjonalny II	SJO	Z	18							18			2					
12	Wybrane metody analityczne	KTiZJ	Z	18						9		9		3					
13	Statystyczne sterowanie procesami	KZIE	Z	9						9				2					
14	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WPiT	Z	9							9			2					
15	Seminarium magisterskie II	WPiT	Z	18								18		4					
16	Seminarium magisterskie III	WPiT	Z	18													18		4
17	Praca magisterska	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze														15
Przedmioty specjalnościowe				408															
18	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	KTiZJ	Z	30	15	15			2										
19	Zarządzanie środowiskowe	KTiZJ	E1	60	30	30			4										
20	Systemy zarządzania jakością w praktyce	KTiZJ	Z	60						30	30			5					
21	Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	KTiZJ	E2	60						30	30			5					
22	Ładunkoznawstwo II	KTiZJ	Z	27						18		9		3					
23	Podstawy rzeczoznawstwa i kontroli w obrocie towarowym	KTiZJ	Z	27						18	9			3					
24	Metody i techniki doskonalenia jakości	KTiZJ	E3	60											30	30			4
25	Autentyczność i identyfikowalność towarów	KTiZJ	Z	18											9	9			2
26	Sterowanie jakością w laboratoriach	KTiZJ	Z	30											15	15			2
27	Certyfikacja jakości wyrobów	KTiZJ	Z	27											18	9			3
28	Biologiczne podstawy jakości	KTiZJ	Z	9											9				1
RAZEM				669															
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					144	81	36	0	30	114	96	36	0	29	81	63	18	0	31
Liczba egzaminów w semestrze					1														
Łączna liczba godzin w semestrze					261														
Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów					90														

Oznaczenia

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

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

Kierunek:

Towaroznawstwo

Specjalność:

Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością

Studia:

II stopnia Niestacjonarne

Rok naboru: 2019/2020 Z

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

Studia czterosemestralne dla absolwentów licencjackich studiów I stopnia

UMG/WPiT/Tow/IIst4/TiZJ nst					ROK 1										ROK 2													
					Semestr I					Semestr II					Semestr III					Semestr IV								
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				
Przedmioty ogólne i kierunkowe				369																								
1	Metody badań produktów	KTiZJ	Z	18	9		9		5																			
2	Towaroznawstwo spożywcze	KTiZJ	E1	27	18		9		6																			
3	Towaroznawstwo przemysłowe	KTPiCh	E1	27	18		9		5																			
4	Opakownictwo	KTPiCh	Z	9	9				5																			
5	Przechowywanie	KTiZJ	E1	18	9		9		5																			
6	Podstawy procesów technologicznych	KTiZJ	E1	9	9				4																			
7	Język obcy profesjonalny I	SJO	Z	18						18				2														
8	Ekonomia menedżerska	KZiE	Z	9						9				1														
9	Eksploatacja danych	KSI	Z	18						9		9		3														
10	Nowe trendy w towaroznawstwie spożywczym	KTiZJ	E2	18						9		9		3														
11	Nowe trendy w towaroznawstwie przemysłowym	KTPiCh	E2	18						9		9		3														
12	Zaawansowane zarządzanie jakością	KTiZJ	E2	18						9	9			2														
13	Biotechnologia w ochronie środowiska	KTiZJ	Z	18						9	9			2														
14	Logistyka	KLiST	Z	9						9				1														
15	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	36						36				5														
16	Seminarium magisterskie I	WPiT	Z	9								9		2														
17	Język obcy profesjonalny II	SJO	Z	18											18				2									
18	Wybrane metody analityczne	KTiZJ	Z	18											9		9		3									
19	Statystyczne sterowanie procesami	KZiE	Z	9											9				2									
20	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WPiT	Z	9												9			2									
21	Seminarium magisterskie II	WPiT	Z	18													18		4									
22	Seminarium magisterskie III	WPiT	Z	18																		18		4				
23	Praca magisterska	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																			15				
Przedmioty specjalnościowe				408																								
24	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	KTiZJ	Z	30						15	15			2														
25	Zarządzanie środowiskowe	KTiZJ	E2	60						30	30			4														
26	Systemy zarządzania jakością w praktyce	KTiZJ	Z	60											30	30			5									
27	Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	KTiZJ	E3	60											30	30			5									
28	Ładunkoznawstwo II	KTiZJ	Z	27											18		9		3									
29	Podstawy rzeczoznawstwa i kontroli w obrocie towarami	KTiZJ	Z	27											18	9			3									
30	Metody i techniki doskonalenia jakości	KTiZJ	E4	60																30	30			4				
31	Autentyczność i identyfikowalność towarów	KTiZJ	Z	18																9	9			2				
32	Sterowanie jakością w laboratoriach	KTiZJ	Z	30																15	15			2				
33	Certyfikacja jakości wyrobów	KTiZJ	Z	27																18	9			3				
34	Biologiczne podstawy jakości	KTiZJ	Z	9																9				1				
RAZEM				777																								
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					72	0	36	0	30	144	81	36	0	30	114	96	36	0	29	81	63	18	0	31				
Liczba egzaminów w semestrze					4					4					1					1								
Łączna liczba godzin w semestrze					108					261					246					162								
Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów					120																							

Oznaczenia

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

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

Kierunek:

Towaroznawstwo

Specjalność:

Żywnie i Dietetyka

Studia:

II stopnia Niestacjonarne

 Rok naboru: **2019/2020 L**

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

Studia trzysemestralne dla absolwentów inżynierskich studiów I stopnia

UMG/WPiT/Tow/IIst3/ŻiD nst					ROK 1					ROK 2									
					Semestr I					Semestr II					Semestr III				
Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS	W	C	L	P	ECTS
Przedmioty ogólne i kierunkowe				261															
1	Język obcy profesjonalny I	SJO	Z	18		18			2										
2	Ekonomia menedżerska	KZIE	Z	9	9				1										
3	Eksploatacja danych	KSI	Z	18	9		9		3										
4	Nowe trendy w towaroznawstwie spożywczym	KTiZJ	E1	18	9		9		3										
5	Nowe trendy w towaroznawstwie przemysłowym	KTiPCh	E1	18	9		9		3										
6	Zaawansowane zarządzanie jakością	KTiZJ	E2	18	9	9			2										
7	Biotechnologia w ochronie środowiska	KTiZJ	Z	18	9	9			2										
8	Logistyka	KLiST	Z	9	9				1										
9	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	36	36				5										
10	Seminarium magisterskie I	WPiT	Z	9			9		2										
11	Język obcy profesjonalny II	SJO	Z	18							18			2					
12	Wybrane metody analityczne	KTiZJ	Z	18						9		9		3					
13	Statystyczne sterowanie procesami	KZIE	Z	9						9				2					
14	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WPiT	Z	9							9			2					
15	Seminarium magisterskie II	WPiT	Z	18								18		4					
16	Seminarium magisterskie III	WPiT	Z	18													18		4
17	Praca magisterska	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze														15
Przedmioty specjalnościowe				288															
18	Biologiczne podstawy żywienia	KTiZJ	E1	36	18		18		5										
19	Kuchnie etniczne i regionalne	KTiZJ	Z	9	9				1										
20	Dietetyka I	KTiZJ	E2	36						18		18		4					
21	Dietoprofilaktyka	KTiZJ	Z	27						9	18			3					
22	Źródła finansowania działalności gospodarczej	KZIE	Z	18						9	9			2					
23	Rachunkowość MSP	KZIE	Z	18						9	9			2					
24	Technologia potraw dietetycznych	KTiZJ	E2	18						9		9		3					
25	Dietetyka dzieci i młodzieży	KTiZJ	Z	9						9				1					
26	Fizjologia i żywienie w sporcie	KTiZJ	Z	18						18				2					
27	Dietetyka II	KTiZJ	E3	36											18		18		4
28	Poradnictwo żywieniowe	KTiZJ	Z	18												18			2
29	Żywnie w różnych warunkach środowiskowych	KTiZJ	Z	18											9	9			2
30	Projektowanie usług żywieniowych	KTiZJ	E3	27											18	9			3
RAZEM				549															
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					126	36	54	0	30	99	63	54	0	30	45	36	36	0	30
Liczba egzaminów w semestrze					3														
Łączna liczba godzin w semestrze					216														
Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów					90														

Oznaczenia

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