

UNIwersytet Morski w Gdyni

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 25-06-2020

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2020/2021

Kierunek:

Specjalność:

Studia:

Towaroznawstwo

Menedżer Usług Dietetycznych

II stopnia

Stacjonarne

Rok naboru: 2020/2021 Z

Studia czterosemestralne dla absolwentów licencjackich studiów I stopnia

UMG/WPiT/Tow/IIst4/MUD st					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																								
615																								
1	Metody badań produktów	KTiZJ	Z	30	15		15		5															
2	Towaroznawstwo spożywcze	KTiZJ	E1	45	30		15		6															
3	Towaroznawstwo przemysłowe	KTPiCh	E1	45	30		15		5															
4	Opakowalność	KTPiCh	Z	15	15				5															
5	Przechowywanie	KTiZJ	E1	30	15		15		5															
6	Podstawy procesów technologicznych	KTiZJ	E1	15	15				4															
7	Język obcy profesjonalny I	SJO	Z	30							30			2										
8	Ekonomia menedżerska	KZiE	Z	15						15				1										
9	Eksploracja danych	KSi	Z	30						15		15		3										
10	Nowe trendy w towaroznawstwie spożywczym	KTiZJ	E2	30						15		15		3										
11	Nowe trendy w towaroznawstwie przemysłowym	KTPiCh	E2	30						15		15		3										
12	Zaawansowane zarządzanie jakością	KTiZJ	E2	30						15	15			2										
13	Biotechnologia w ochronie środowiska	KTiZJ	Z	30						15	15			2										
14	Nowoczesne modele biznesowe	KZiE	Z	15						15				1										
15	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	60						60				5										
16	Seminarium magisterskie I	WPiT	Z	15								15		2										
17	Język obcy profesjonalny II	SJO	Z	30												30			2					
18	Wybrane metody analityczne	KTiZJ	Z	30											15		15		3					
19	Statystyczne sterowanie procesami	KZiE	Z	15											15				2					
20	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WPiT	Z	15												15			2					
21	Seminarium magisterskie II	WPiT	Z	30													30		4					
22	Seminarium magisterskie III	WPiT	Z	30																		30		4
23	Praca magisterska	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																			
Przedmioty specjalnościowe																								
480																								
24	Biologiczne podstawy żywienia	KTiZJ	E2	45						15		30		4										
25	Fizjologia żywienia człowieka	KTiZJ	Z	15						15				1										
26	Kuchnie etniczne w dietetyce	KTiZJ	Z	15						15				1										
27	Dietetyka	KTiZJ	E3	60											30		30		4					
28	Dietoprofilaktyka	KTiZJ	Z	30												30			2					
29	Źródła finansowania działalności gospodarczej	KZiE	Z	15											15				1					
30	Rachunkowość MSP	KZiE	Z	30											15	15			2					
31	Technologia potraw dietetycznych	KTiZJ	E3	30											15		15		3					
32	Dietetyka sportowa	KTiZJ	Z	30											30				2					
33	Marketing w usługach dietetycznych	KTiZJ	Z	15											15				1					
34	Żywność w różnych warunkach środowiskowych	KTiZJ	Z	30											15	15			2					
35	Kliniczny zarys chorób	KTiZJ	Z	15															15					1
36	Dietetyka dzieci i młodzieży	KTiZJ	Z	15															15					1
37	Dietetyka kliniczna	KTiZJ	E4	60															30		30			4
38	Poradnictwo dietetyczne	KTiZJ	Z	30																30				2
39	Projektowanie usług dietetycznych	KTiZJ	E4	30															15	15				2
40	Psychologia w dietetyce	KTiZJ	Z	15															15					1
RAZEM																								
1095																								
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					120	0	60	0	30	210	60	90	0	30	165	105	90	0	30	90	45	60	0	30
Liczba egzaminów w semestrze					4					4					2					2				
Łączna liczba godzin w semestrze					180					360					360					195				
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:

Menedżer Usług Dietetycznych

Studia:

II stopnia

Stacjonarne

Rok naboru: 2020/2021 L

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 25-06-2020

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2020/2021

Studia trzysemestralne dla absolwentów inżynierskich studiów I stopnia

UMG/WPiT/Tow/IIst3/MUD st					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				435															
1	Język obcy profesjonalny I	SJO	Z	30		30			2										
2	Ekonomia menedżerska	KZIE	Z	15	15				1										
3	Eksploracja danych	KSI	Z	30	15		15		3										
4	Nowe trendy w towaroznawstwie spożywczym	KTiZJ	E2	30	15		15		3										
5	Nowe trendy w towaroznawstwie przemysłowym	KTPiCh	E2	30	15		15		3										
6	Zaawansowane zarządzanie jakością	KTiZJ	E2	30	15	15			2										
7	Biotechnologia w ochronie środowiska	KTiZJ	Z	30	15	15			2										
8	Nowoczesne modele biznesowe	KZIE	Z	15	15				1										
9	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	60	60				5										
10	Seminarium magisterskie I	WPiT	Z	15			15		2										
11	Język obcy profesjonalny II	SJO	Z	30							30			2					
12	Wybrane metody analityczne	KTiZJ	Z	30						15		15		3					
13	Statystyczne sterowanie procesami	KZIE	Z	15						15				2					
14	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WPiT	Z	15							15			2					
15	Seminarium magisterskie II	WPiT	Z	30								30		4					
16	Seminarium magisterskie III	WPiT	Z	30													30		4
17	Praca magisterska	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze														15
Przedmioty specjalnościowe				480															
18	Biologiczne podstawy żywienia	KTiZJ	E1	45	15		30		4										
19	Fizjologia żywienia człowieka	KTiZJ	Z	15	15				1										
20	Kuchnie etniczne w dietetyce	KTiZJ	Z	15	15				1										
21	Dietetyka	KTiZJ	E2	60						30		30		4					
22	Dietoprofilaktyka	KTiZJ	Z	30							30			2					
23	Źródła finansowania działalności gospodarczej	KZIE	Z	15						15				1					
24	Rachunkowość MSP	KZIE	Z	30						15	15			2					
25	Technologia potraw dietetycznych	KTiZJ	E2	30						15		15		3					
26	Dietetyka sportowa	KTiZJ	Z	30						30				2					
27	Marketing w usługach dietetycznych	KTiZJ	Z	15						15				1					
28	Żywność w różnych warunkach środowiskowych	KTiZJ	Z	30						15	15			2					
29	Kliniczny zarys chorób	KTiZJ	Z	15											15				1
30	Dietetyka dzieci i młodzieży	KTiZJ	Z	15											15				1
31	Dietetyka kliniczna	KTiZJ	E3	60											30		30		4
32	Poradnictwo dietetyczne	KTiZJ	Z	30												30			2
33	Projektowanie usług dietetycznych	KTiZJ	E3	30											15	15			2
34	Psychologia w dietetyce	KTiZJ	Z	15											15				1
RAZEM				915															
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					210	60	90	0	30	165	105	90	0	30	90	45	60	0	30
Liczba egzaminów w semestrze					5					2					0				
Łączna liczba godzin w semestrze					360					360					195				
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:

Menedżer Usług Dietetycznych

Studia:

II stopnia

Niestacjonarne

Rok naboru: 2020/2021 Z

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 25-06-2020

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2020/2021

Studia czterosemestralne dla absolwentów licencyjnych studiów I stopnia

UMG/WPiT/Tow/Ist4/MUD 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	Opakowalność	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	Eksploracja 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	Nowoczesne modele biznesowe	KZIE	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																			
Przedmioty specjalnościowe					288																			
24	Biologiczne podstawy żywienia	KTiZJ	E2	27						9		18		4										
25	Fizjologia żywienia człowieka	KTiZJ	Z	9						9				1										
26	Kuchnie etniczne w dietetyce	KTiZJ	Z	9						9				1										
27	Dietetyka	KTiZJ	E3	36											18		18		4					
28	Dietoprofilaktyka	KTiZJ	Z	18												18			2					
29	Źródła finansowania działalności gospodarczej	KZIE	Z	9											9				1					
30	Rachunkowość MSP	KZIE	Z	18											9	9			2					
31	Technologia potraw dietetycznych	KTiZJ	E3	18											9		9		3					
32	Dietetyka sportowa	KTiZJ	Z	18											18				2					
33	Marketing w usługach dietetycznych	KTiZJ	Z	9											9				1					
34	Żywność w różnych warunkach środowiskowych	KTiZJ	Z	18											9	9			2					
35	Kliniczny zarys chorób	KTiZJ	Z	9															9					1
36	Dietetyka dzieci i młodzieży	KTiZJ	Z	9															9					1
37	Dietetyka kliniczna	KTiZJ	E4	36																18		18		4
38	Poradnictwo dietetyczne	KTiZJ	Z	18																	18			2
39	Projektowanie usług dietetycznych	KTiZJ	E4	18															9	9				2
40	Psychologia w dietetyce	KTiZJ	Z	9															9					1
RAZEM					657																			
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					72	0	36	0	30	126	36	54	0	30	99	63	54	0	30	54	27	36	0	30
Liczba egzaminów w semestrze					4					4					2					2				
Łączna liczba godzin w semestrze					108					216					216					117				
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

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 25-06-2020
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2020/2021

Kierunek:

Specjalność:

Studia:

Towaroznawstwo

Menedżer Usług Dietetycznych

II stopnia

Niestacjonarne

Rok naboru: 2020/2021 L

Studia trzysemestralne dla absolwentów inżynierskich studiów I stopnia

UMG/WPiT/Tow/IIst3/MUD 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	E2	18	9		9		3										
5	Nowe trendy w towaroznawstwie przemysłowym	KTPiCh	E2	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	Nowoczesne modele biznesowe	KZIE	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															
24	Biologiczne podstawy żywienia	KTiZJ	E2	27	9		18		4										
25	Fizjologia żywienia człowieka	KTiZJ	Z	9	9				1										
26	Kuchnie etniczne w dietetyce	KTiZJ	Z	9	9				1										
27	Dietetyka	KTiZJ	E3	36						18		18		4					
28	Dietoprofilaktyka	KTiZJ	Z	18							18			2					
29	Źródła finansowania działalności gospodarczej	KZIE	Z	9						9				1					
30	Rachunkowość MSP	KZIE	Z	18						9	9			2					
31	Technologia potraw dietetycznych	KTiZJ	E3	18						9		9		3					
32	Dietetyka sportowa	KTiZJ	Z	18						18				2					
33	Marketing w usługach dietetycznych	KTiZJ	Z	9						9				1					
34	Żywność w różnych warunkach środowiskowych	KTiZJ	Z	18						9	9			2					
35	Kliniczny zarys chorób	KTiZJ	Z	9											9				1
36	Dietetyka dzieci i młodzieży	KTiZJ	Z	9											9				1
37	Dietetyka kliniczna	KTiZJ	E4	36											18		18		4
38	Poradnictwo dietetyczne	KTiZJ	Z	18												18			2
39	Projektowanie usług dietetycznych	KTiZJ	E4	18											9	9			2
40	Psychologia w dietetyce	KTiZJ	Z	9											9				1
RAZEM				549															
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					126	36	54	0	30	99	63	54	0	30	54	27	36	0	30
Liczba egzaminów w semestrze					4					2					2				
Łączna liczba godzin w semestrze					216					216					117				
Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów					90														

Oznaczenia

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