

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

Studia trzysemestralne dla absolwentów inżynierskich studiów I stopnia

UMG/WZNIJ/ZJ/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	Eksploatacja danych	KSI	Z	30	15		15		3										
4	Nowe trendy w Żaroznawstwie spożywczym	KTiZJ	E2	30	15		15		3										
5	Nowe trendy w Żaroznawstwie przemysłowym	KTiPCh	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	WZNIJ	Z	60	60				5										
10	Seminarium magisterskie I	WZNIJ	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	WZNIJ	Z	15							15			2					
15	Seminarium magisterskie II	WZNIJ	Z	30								30		4					
16	Seminarium magisterskie III	WZNIJ	Z	30													30		4
17	Praca magisterska	WZNIJ	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 sporZJa	KTiZJ	Z	30						30				2					
27	Marketing w usługach dietetycznych	KTiZJ	Z	15						15				1					
28	Żywienie 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	ProjekZJanie 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														
Łączna liczba godzin w semestrze					360														
Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów					90														

Oznaczenia

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