UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości

Kierunek: **Nauki o Jakości**
Specjalność: **Menedżer Produktu**
Studia: **I stopnia** **Niestacjonarne** Rok naboru: **2022/2023**

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 21 czerwca 2022
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2022/2023

UMG/WZNJ/NJ/Ist/MP nst					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			**999**																																			
1	Podstawy fizyki	KF	Z	36	18	9	9		6																														
2	Matematyka	ZMMI	E1	36	18	18			6																														
3	Podstawy Chemii	KJPPCh	E1	36	18	9	9		6																														
4	Bezpieczeństwo i higjena pracy	KZJ	Z	9	9				1																														
5	Ekonomia	ZZE	E1	36	18	18			6																														
6	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	18	9	9			3																														
7	Język obcy I	SJO	Z	18							18			2																									
8	Statystyka	ZMMI	E2	36						18	18			4																									
9	Informatyka	KSI	Z	36						18		18		5																									
10	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	36						18		18		5																									
11	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	9						9				2																									
12	Biochemia	KZJ	E2	36						18		18		5																									
13	Metody badań produktów	KZJ	E2	36						18		18		5																									
14	Wstęp do towaroznawstwa	KZJ	Z	18						18				2																									
15	Język obcy II	SJO	Z	27												27			3																				
16	Podstawy marketingu	ZMMI	Z	18											9	9			3																				
17	Ochrona środowiska	KZJ	E3	36											18	9	9		4																				
18	Mikrobiologia	KZJ	E3	27											9		18		3																				
19	Sensoryczna ocena jakosci	KZJ	Z	36											18		18		4																				
20	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	36											36				8																				
21	Język obcy III	SJO	Z	18																	18			2															
22	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	9																9				2															
23	Podstawy procesów technologicznych	KZJ	E4	36																18	9	9		4															
24	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	18																18				2															
25	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	36																36				8															
26	Język obcy IV	SJO	Z	27																						27			3										
27	Towaroznawstwo przemysłowe I	KJPPCh	E5	36																					18		18		5										
28	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	36																					18		18		5										
29	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	9																							9		2										
30	Język obcy V	SJO	Z	18																											18			2					
31	Towaroznawstwo przemysłowe II	KJPPCh	E6	36																										18		18		5					
32	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	18																										18				2					
33	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	36																										18		18		5					
34	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	18																											18			4					
35	Seminarium dyplomowe II	KJPPCh	Z	9																												9		2					
36	Język obcy VII	SJO	E7	18																																18			2
37	Przechowalnictwo	KZJ	E7	36																															18		18		4
38	Seminarium dyplomowe III	KZJ	Z	9																																	9		2
39	Praca dyplomowa	KZJ	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																		15
40	Praktyka zawodowa	KZJ	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				4					
	Przedmioty specjalnościowe			**477**																																			
41	Prawo gospodarcze i ochrona własności intelekt	WZNJ	Z	18						18				2																									
42	Podstawy inżynierii materiałowej	KZJ	E3	36											18	18			4																				
43	Zarządzanie jakością	KZJ	Z	30																15	15			2															
44	Analiza instrumentalna	KZJ	E4	36																18		18		4															
45	Zarządzanie produktem	KZJ	E4	36																18	18			3															
46	Marketing towarów i usług	ZMMI	Z	36																18	18			4															
47	Transfer technologii i współpraca z biznesem	KZJ	Z	18																															18				2
48	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	27																					18	9			2										
49	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	KZJ	E5	60																					30			30	4										
50	Wykład monograficzny II	WZNJ	Z	9																					9				1										
51	Projektowanie i komercjalizacja produktów	KZJ	Z	36																					18	9		9	4										
52	Design management	KZJ	Z	18																										9	9			2					
53	Ekologia w naukach o jakości	KZJ	E6	36																										18	12	6		4					
54	Gospodarka magazynowa	KZJ	E6	18																										18				2					
55	Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	KZJ	E7	36																															18			18	4
56	Metody badań konsumenckich	KZJ	Z	18																					9	9			2										
57	Marketing sensoryczny	KZJ	Z	9																															9				1
	RAZEM			**1476**																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				90	63	18	0	28	135	36	72	0	32	108	63	45	0	29	150	78	27	0	31	120	54	45	39	28	99	57	51	0	32	63	18	27	18	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					4					3					3					3					4					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				171					243					216					255					258					207					126				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				210																																		

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: **2022/2023**

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 21 czerwca 2022
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2022/2023

UMG/WZNJ/NJ/Ist/UŻiD nst					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			**999**																																			
1	Podstawy fizyki	KF	Z	36	18	9	9		6																														
2	Matematyka	ZMMI	E1	36	18	18			6																														
3	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	36	18	9	9		6																														
4	Bezpieczeństwo i higjena pracy	KZJ	Z	9	9				1																														
5	Ekonomia	ZZE	E1	36	18	18			6																														
6	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	18	9	9			3																														
7	Język obcy II	SJO	Z	18							18			2																									
8	Statystyka	ZMMI	E2	36						18	18			4																									
9	Informatyka	KSI	Z	36						18		18		5																									
10	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	36						18		18		5																									
11	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	9						9				2																									
12	Biochemia	KZJ	E2	36						18		18		5																									
13	Metody badań produktów	KZJ	E2	36						18		18		5																									
14	Wstęp do towaroznawstwa	KZJ	Z	18						18				2																									
15	Język obcy III	SJO	Z	27												27			3																				
16	Podstawy marketingu	ZMMI	Z	18											9	9			3																				
17	Ochrona środowiska	KZJ	E3	36											18	9	9		4																				
18	Mikrobiologia	KZJ	E3	27											9		18		3																				
19	Sensoryczna ocena jakosci	KZJ	Z	36											18		18		4																				
20	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	36											36				8																				
21	Język obcy IV	SJO	Z	18																	18			2															
22	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	9																9				2															
23	Podstawy procesów technologicznych	KZJ	E4	36																18	9	9		4															
24	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	18																18				2															
25	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	36																36				8															
26	Język obcy V	SJO	Z	27																						27			3										
27	Towaroznawstwo przemysłowe I	KJPPCh	E5	36																					18		18		5										
28	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	36																					18		18		5										
29	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	9																							9		2										
30	Język obcy VI	SJO	Z	18																											18			2					
31	Towaroznawstwo przemysłowe II	KJPPCh	E6	36																										18		18		5					
32	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	18																										18				2					
33	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	36																										18		18		5					
34	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	18																											18			4					
35	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	9																												9		2					
36	Język obcy VII	SJO	E7	18																																18			2
37	Przechowalnictwo	KZJ	E7	36																															18		18		4
38	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	9																																	9		2
39	Praca dyplomowa	WZNJ	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																		15
40	Praktyka zawodowa	WZNJ	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				4					
	Przedmioty specjalnościowe			**441**																																			
41	Finanse przedsiębiorstw	ZZE	Z	18						9	9			2																									
42	Zasady żywienia człowieka	KZJ	E3	36											18	18			6																				
43	Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	KZJ	Z	27																18	9			3															
44	Eksploatacja urządzeń gastronomicznych	KZJ	E4	18																9		9		2															
45	Edukacja żywieniowa	KZJ	Z	9																9				1															
46	Planowanie i ocena sposobu żywienia	KZJ	E4	36																18	18			5															
47	Żywienie w różnych okresach życia	KZJ	E5	36																					18	18			3										
48	Technologia gastronomiczna	KZJ	E5	36																					9		27		3										
49	Rachunkowość MPG	ZZE	Z	18																					9	9			2										
50	Zachowania konsumenta	ZZE	Z	27																					18	9			2										
51	Wykład monograficzny II	WZNJ	Z	9																					9				1										
52	Profilaktyka żywieniowa	KZJ	Z	36																										18	18			3					
53	Technika i organizacja obsługi konsumenta	KZJ	E6	36																										18	18			3					
54	Gospodarka magazynowa	KZJ	E6	36																										18	18			4					
55	Ochrona konsumenta	KZJ	Z	9																															9				1
56	Higiena żywności i żywienia	KZJ	Z	18																															9		9		2
57	Organizacja usług żywieniowych	KZJ	E7	36																															18	18			4
	RAZEM			**1440**																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				90	63	18	0	28	126	45	72	0	32	108	63	45	0	31	135	54	18	0	29	99	63	72	0	26	108	90	45	0	34	54	36	36	0	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					4					3					3					4					4					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				171					243					216					207					234					243					126				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				210																																		

Organizacja usług żywieniowych

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

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości

Kierunek: **Nauki o Jakości**
Specjalność: **Zarządzanie Jakością Towarów**
Studia: **I stopnia** **Niestacjonarne** Rok naboru: **2022/2023**

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 21 czerwca 2022
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2022/23

UMG/WZNJ/NJ/Ist/ZJT nst					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			999																																			
1	Podstawy fizyki	KF	Z	36	18	9	9		6																														
2	Matematyka	ZMMI	E1	36	18	18			6																														
3	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	36	18	9	9		6																														
4	Bezpieczeństwo i higjena pracy	KZJ	Z	9	9				1																														
5	Ekonomia	ZZE	E1	36	18	18			6																														
6	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	18	9	9			3																														
7	Język obcy II	SJO	Z	18							18			2																									
8	Statystyka	ZMMI	E2	36						18	18			4																									
9	Informatyka	KSI	Z	36						18		18		5																									
10	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	36						18		18		5																									
11	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	9						9				2																									
12	Biochemia	KZJ	E2	36						18		18		5																									
13	Metody badań produktów	KZJ	E2	36						18		18		5																									
14	Wstęp do towaroznawstwa	KZJ	Z	18						18				2																									
15	Język obcy III	SJO	Z	27												27			3																				
16	Podstawy marketingu	ZMMI	Z	18											9	9			3																				
17	Ochrona środowiska	KZJ	E3	36											18	9	9		4																				
18	Mikrobiologia	KZJ	E3	27											9		18		3																				
19	Sensoryczna ocena jakosci	KZJ	Z	36											18		18		4																				
20	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	36											36				8																				
21	Język obcy IV	SJO	Z	18																	18			2															
22	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	9																9				2															
23	Podstawy procesów technologicznych	KZJ	E4	36																18	9	9		4															
24	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	18																18				2															
25	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	36																36				8															
26	Język obcy V	SJO	Z	27																						27			3										
27	Towaroznawstwo przemysłowe I	KJPPCh	E5	36																					18		18		5										
28	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	36																					18		18		5										
29	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	9																							9		2										
30	Jezyk obcy VI	SJO	Z	18																											18			2					
31	Towaroznawstwo przemysłowe II	KJPPCh	E6	36																										18		18		5					
32	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	18																										18				2					
33	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	36																										18		18		5					
34	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	18																											18			4					
35	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	9																												9		2					
36	Język obcy VII	SJO	E7	18																																18			2
37	Przechowalnictwo	KZJ	E7	36																															18		18		4
38	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	9																																	9		2
39	Praca dyplomowa	WZNJ	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																		15
40	Praktyka zawodowa	WZNJ	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				4					
	Przedmioty specjalnościowe			501																																			
41	Chemia fizyczna	KJPPCh	Z	27						18		9		2																									
42	Podstawy inżynierii materiałowej	KZJ	E3	36											18	18			4																				
43	Analiza instrumentalna	KZJ	E4	36																18		18		4															
44	Zarządzanie jakością	KZJ	Z	30																15	15			2															
45	Mikrobiologiczne aspekty jakości towarów	KZJ	E4	18																9	9			2															
46	Przemysłowa produkcja towarów	KZJ	Z	18																9	9			2															
47	Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	KZJ	Z	27																18	9			3															
48	Ładunkoznawstwo	KZJ	E5	36																					18		18		5										
49	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	KZJ	E5	60																					30			30	4										
50	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	27																					18	9			2										
51	Wykład monograficzny II	WZNJ	Z	9																					9				1										
52	Higiena żywnosci i żywienia	KZJ	Z	9																										9				1					
53	Ekologia w naukach o jakości	KZJ	E6	36																										18	12	6		4					
54	Gospodarka magazynowa	KZJ	E6	36																										18	18			4					
55	Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	KZJ	E7	36																															18			18	4
56	System zarządzania bhp	KZJ	Z	60																															30	30			3
	RAZEM			1500																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				90	63	18	0	28	135	36	81	0	32	108	63	45	0	29	150	69	27	0	31	111	36	63	30	27	99	66	51	0	33	66	48	27	18	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					4					3					3					4					4					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				171					252					216					246					240					216					159				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				210																																		

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