AKADEMIA MORSKA W GDYNI

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

Kierunek: **Towaroznawstwo**

Specjalność: **Usługi Żywieniowe i Dietetyka**

Studia: **I stopnia** **Niestacjonarne** Rok naboru: **2017/2018**

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 18-05-2017 r.

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2017/2018

AMG/WPiT/Tow/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			873																																			
1	Język obcy I	SJO	Z	18		18			2																														
2	Fizyka	KF	Z	36	18	18			6																														
3	Matematyka	KEiPG	E1	36	18	18			6																														
4	Chemia I	KTPiCh	E1	36	18	9	9		6																														
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KTiZJ	Z	9	9				1																														
6	Ekonomia	KEiPG	E1	36	18	18			6																														
7	Podstawy zarządzania	KEiPG	Z	18	9	9			3																														
8	Język obcy II	SJO	Z	18							18			2																										
9	Statystyka	KEiPG	E2	27						18	9			4																										
10	Informatyka	KSI	Z	36						18		18		4																										
11	Chemia II	KTPiCh	E2	18						9		9		4																										
12	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WPiT	Z	9						9				2																										
13	Biochemia	KTiZJ	E2	36						18		18		6																										
14	Mikrobiologia	KTiZJ	E2	27						9		18		4																										
15	Wstęp do towaroznawstwa	KTiZJ	Z	9						9				2																										
16	Język obcy III	SJO	Z	18												18			2																				
17	Podstawy marketingu	KEU	Z	18											9	9			4																				
18	Ochrona środowiska	KTiZJ	E3	27											9	9	9		4																				
19	Metody badań produktów	KTiZJ	E3	27											9		18		4																				
20	Sensoryczna ocena jakosci	KTiZJ	Z	27											9		18		4																				
21	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	36											36				6																				
22	Język obcy IV	SJO	Z	18																	18			2															
23	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WPiT	Z	9																9				2															
24	Podstawy procesów technologicznych	KTiZJ	E4	36																18	9	9		4															
25	Wykład monograficzny I	WPiT	Z	9																9				2															
26	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WPiT	Z	18																18				6															
27	Język obcy V	SJO	Z	18																						18			2									
28	Towaroznawstwo przemysłowe I	KTPiCh	E5	36																						18		18		6								
29	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	KTiZJ	E5	36																						18		18		6								
30	Seminarium dyplomowe I	WPiT	Z	9																								9		2								
31	Język obcy VI	SJO	E6	18																												18				2			
32	Towaroznawstwo przemysłowe II	KTPiCh	E6	36																												18		18		6			
33	Opakowalnictwo	KTPiCh	Z	18																												18				3			
34	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	KTiZJ	E6	36																												18		18		6			
35	Seminarium dyplomowe II	WPiT	Z	9																														9		2			
36	Przechowalnictwo	KTiZJ	E7	36																																	18		18		4
37	Seminarium dyplomowe III	WPiT	Z	9																																		9		2
38	Praca dyplomowa	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																			9
39	Praktyka zawodowa	WPiT	Z	4 tyg.																												Praktyka zaliczana po VI semestrze				4				
	Przedmioty specjalnościowe			396																																			
40	Finanse przedsiębiorstw	KEiPG	Z	18						9	9			2																										
41	Żywienie człowieka	KTiZJ	E3	36											18	18			6																				
42	Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	KTiZJ	Z	27																18	9			4															
43	Wyposażenie techniczne zakładów żywienia zbiorowego	KTiZJ	E4	18																9		9		4															
44	Planowanie i ocena żywienia	KTiZJ	E4	27																9	18			6															
45	Żywienie w różnych okresach życia	KTiZJ	E5	27																						9	18			3								
46	Technologia gastronomiczna	KTiZJ	E5	36																						9		27		4								
47	Rachunkowość MPG	KEiPG	Z	18																						9	9			2								
48	Zachowania konsumenta	KTiZJ	Z	27																						18	9			3								
49	Wykład monograficzny II	WPiT	Z	9																						9				2								
50	Profilaktyka żywieniowa	KTiZJ	Z	27																												9	18			3			
51	Technika i organizacja obsługi konsumenta	KTiZJ	E6	27																												9	18			4			
52	Projektowanie i organizacja usług żywieniowych	KTiZJ	E7	36																																	18	18			6
53	Ochrona konsumenta	KTiZJ	Z	9																																	9				2
54	Higiena żywności i żywienia	KTiZJ	Z	18																																	9		9		3
56	Gospodarka magazynowa	KTiZJ	E7	36																																	18	18			4
	RAZEM			1269																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				90	90	9	0	30	99	36	63	0	30	90	54	45	0	30	90	54	18	0	30	90	54	72	0	30	72	54	45	0	30	72	36	36	0	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					4					3					3					4					4					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				189					198					189					162					216					171					144				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				210																																		

Oznaczenia

W - wykład

C - ćwiczenia

L - laboratorium

P - projekt