UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI

Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa

Kierunek: **Towaroznawstwo**

Specjalność: **Usługi Żywieniowe i Dietetyka**

Studia: **I stopnia** **Niestacjonarne** Rok naboru: **2019/2020**

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

UMG/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			**981**																																			
1	Język obcy I	SJO	Z	18		18			2																														
2	Fizyka	KF	Z	36	18	18			6																														
3	Matematyka	KZiE	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	KZiE	E1	36	18	18			6																														
7	Podstawy zarządzania	KZiE	Z	18	9	9			3																														
8	Język obcy II	SJO	Z	18							18			2																									
9	Statystyka	KZiE	E2	27						18	9			4																									
10	Informatyka	KSI	Z	36						18		18		4																									
11	Chemia II	KTPiCh	E2	27						18		9		4																									
12	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WPiT	Z	9						9				2																									
13	Biochemia	KTiZJ	E2	36						18		18		5																									
14	Metody badań produktów	KTiZJ	E2	36						18		18		5																									
15	Wstęp do towaroznawstwa	KTiZJ	Z	9						9				2																									
16	Język obcy III	SJO	Z	18												18			2																				
17	Podstawy marketingu	KZiE	Z	18											9	9			3																				
18	Ochrona środowiska	KTiZJ	E3	36											18	9	9		4																				
19	Mikrobiologia	KTiZJ	E3	27											9		18		4																				
20	Sensoryczna ocena jakosci	KTiZJ	Z	36											18		18		4																				
21	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	45											45				8																				
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				1															
26	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WPiT	Z	45																45				8															
27	Język obcy V	SJO	Z	18																						18			2										
28	Towaroznawstwo przemysłowe I	KTPiCh	E5	36																					18		18		5										
29	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	KTiZJ	E5	36																					18		18		5										
30	Seminarium dyplomowe I	WPiT	Z	9																							9		2										
31	Język obcy VI	SJO	Z	18																											18			2					
32	Towaroznawstwo przemysłowe II	KTPiCh	E6	36																										18		18		5					
33	Opakowalnictwo	KTPiCh	Z	18																										18				2					
34	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	KTiZJ	E6	36																										18		18		5					
35	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WPiT	Z	18																											18			4					
36	Seminarium dyplomowe II	WPiT	Z	9																												9		2					
37	Język obcy VII	SJO	E7	18																																18			2
38	Przechowalnictwo	KTiZJ	E7	36																															18		18		4
39	Seminarium dyplomowe III	WPiT	Z	9																																	9		2
40	Praca dyplomowa	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																		15
41	Praktyka zawodowa	WPiT	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				4					
	Przedmioty specjalnościowe			**441**																																			
42	Finanse przedsiębiorstw	KEiPG	Z	18						9	9			2																									
43	Żywienie człowieka	KTiZJ	E3	36											18	18			6																				
44	Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	KTiZJ	Z	27																18	9			3															
45	Eksploatacja urządzeń gastronomicznych	KTiZJ	E4	18																9		9		3															
46	Edukacja żywieniowa	KTiZJ	Z	9																9				1															
47	Planowanie i ocena żywienia	KTiZJ	E4	36																18	18			5															
48	Żywienie w różnych okresach życia	KTiZJ	E5	36																					18	18			3										
49	Technologia gastronomiczna	KTiZJ	E5	36																					9		27		4										
50	Rachunkowość MPG	KZiE	Z	18																					9	9			2										
51	Zachowania konsumenta	KTiZJ	Z	27																					18	9			2										
52	Wykład monograficzny II	WPiT	Z	9																					9				1										
53	Profilaktyka żywieniowa	KTiZJ	Z	36																										18	18			3					
54	Organizacja usług żywieniowych	KTiZJ	E6	36																										18	18			3					
55	Gospodarka magazynowa	KTiZJ	E6	36																										18	18			4					
56	Ochrona konsumenta	KTiZJ	Z	9																															9				1
57	Higiena żywności i żywienia	KTiZJ	Z	18																															9		9		2
58	Technika i organizacja obsługi konsumenta	KTiZJ	E7	36																															18	18			4
	RAZEM			**1422**																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				90	90	9	0	30	117	36	63	0	30	117	54	45	0	31	135	54	18	0	29	99	54	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				189					216					216					207					225					243					126				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				210																																		

Oznaczenia

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