



UMG/WPiT/Tow//Ist4/TiZJ 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				
<b>Przedmioty ogólne i kierunkowe</b>				<b>615</b>																								
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	Opakownictwo	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	Eksploatacja 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	Logistyka	KLiST	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																			15				
<b>Przedmioty specjalnościowe</b>				<b>480</b>																								
24	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	KTiZJ	Z	30						15	15			2														
25	Zarządzanie środowiskowe	KTiZJ	E2	60						30	30			4														
26	Systemy zarządzania jakością w praktyce	KTiZJ	Z	60											30	30			5									
27	Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	KTiZJ	E3	60											30	30			5									
28	Ładunkoznawstwo II	KTiZJ	Z	45											30		15		3									
29	Podstawy rzeczoznawstwa i kontroli w obrocie towarowym	KTiZJ	Z	45											30	15			3									
30	Metody i techniki doskonalenia jakości	KTiZJ	E4	60																	30	30			4			
31	Autentyczność i identyfikowalność towarów	KTiZJ	Z	30																	15	15			2			
32	Sterowanie jakością w laboratoriach	KTiZJ	Z	30																	15	15			2			
33	Certyfikacja jakości wyrobów	KTiZJ	Z	45																	30	15			3			
34	Biologiczne podstawy jakości	KTiZJ	Z	15																	15				1			
<b>RAZEM</b>				<b>1095</b>																								
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					120	0	60	0	30	210	105	60	0	30	150	120	60	0	29	105	75	30	0	31				
Liczba egzaminów w semestrze					4					4					1					1								
Łączna liczba godzin w semestrze					180					375					330					210								
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:

Żywność i Dietetyka

Studia:

II stopnia Stacjonarne

Rok naboru: 2019/2020 Z

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

Studia czterosemestralne dla absolwentów licencjackich studiów I stopnia

UMG/WPiT/Tow/IIst4/ŻiD 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				
<b>Przedmioty ogólne i kierunkowe</b>				<b>615</b>																								
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	Opakownictwo	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	Eksploatacja 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	Logistyka	KLiST	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																			15				
<b>Przedmioty specjalnościowe</b>				<b>480</b>																								
24	Biologiczne podstawy żywienia	KTiZJ	E2	60						30		30		5														
25	Kuchnie etniczne i regionalne	KTiZJ	Z	15						15				1														
26	Dietetyka I	KTiZJ	E3	60											30		30		4									
27	Dietoprofilaktyka	KTiZJ	Z	45											15	30			3									
28	Źródła finansowania działalności gospodarczej	KZiE	Z	30											15	15			2									
29	Rachunkowość MSP	KZiE	Z	30											15	15			2									
30	Technologia potraw dietetycznych	KTiZJ	E3	30											15		15		3									
31	Dietetyka dzieci i młodzieży	KTiZJ	Z	15											15				1									
32	Fizjologia i żywność w sporcie	KTiZJ	Z	30											30				2									
33	Dietetyka II	KTiZJ	E4	60																	30		30	4				
34	Poradnictwo żywieniowe	KTiZJ	Z	30																		30		2				
35	Żywność w różnych warunkach środowiskowych	KTiZJ	Z	30																	15	15		2				
36	Projektowanie usług żywieniowych	KTiZJ	E4	45																	30	15		3				
<b>RAZEM</b>				<b>1095</b>																								
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	75	60	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:

Ochrona Wód i Gospodarka Odpadami

Studia:

II stopnia Stacjonarne

Rok naboru: 2019/2020 L

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

Studia trzyletnie dla absolwentów inżynierskich studiów I stopnia

UMG/WPIT/Tow/IIst3/OWIGO 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
<b>Przedmioty ogólne i kierunkowe</b>				<b>435</b>															
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 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	Logistyka	KLiST	Z	15	15				1										
9	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiIT	Z	60	60				5										
10	Seminarium magisterskie I	WPiIT	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	WPiIT	Z	15							15			2					
15	Seminarium magisterskie II	WPiIT	Z	30								30		4					
16	Seminarium magisterskie III	WPiIT	Z	30													30		4
17	Praca magisterska	WPiIT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze														15
<b>Przedmioty specjalnościowe</b>				<b>480</b>															
18	Metody oczyszczania ścieków i odnowy wód	KTPiCh	E2	60						30	15	15		4					
19	Chemia morza	KTPiCh	Z	30	30				2										
20	Modelowanie w monitoringu środowiskowym	KZIE	Z	15						15				1					
21	Zagospodarowanie odpadów	KTPiCh	E3	60						30	15	15		4					
22	Ekonomia ochrony środowiska	KLiST	Z	30						30				2					
23	Substancje i odpady niebezpieczne	KTPiCh	Z	30						30				2					
24	Fizyka morza	KF	E3	30						15		15		3					
25	Gospodarka komunalna i wodno-ściekowa	KTPiCh	E3	45						30		15		4					
26	Zarządzanie środowiskowe	KTiZJ	E4	60											30	30			4
27	w praktyce	KTPiCh	E4	30														30	2
28	Ochrona środowiska regionu Morza Bałtyckiego	KTPiCh	Z	30											30				2
29	Wykorzystanie zasobów morza	KTPiCh	Z	30											30				2
30	Zrównoważony rozwój a gospodarka o obiegu zamkniętym	KTPiCh	Z	30											30				2
<b>RAZEM</b>				<b>915</b>															
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					195	60	60	0	26	210	75	105	0	33	120	30	30	30	31
Liczba egzaminów w semestrze					4					3					2				
Łączna liczba godzin w semestrze					315					390					210				
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:

**Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością**

Studia:

**II stopnia Stacjonarne**

 Rok naboru: **2019/2020 L**

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

Studia trzysemestralne dla absolwentów inżynierskich studiów I stopnia

UMG/WPiT/Tow//Ist3/TiZJ 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
<b>Przedmioty ogólne i kierunkowe</b>				<b>435</b>															
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 towaroznawstwie spożywcym	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	Logistyka	KLiST	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
<b>Przedmioty specjalnościowe</b>				<b>480</b>															
18	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	KTiZJ	Z	30	15	15			2										
19	Zarządzanie środowiskowe	KTiZJ	E2	60	30	30			4										
20	Systemy zarządzania jakością w praktyce	KTiZJ	Z	60						30	30			5					
21	Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	KTiZJ	E3	60						30	30			5					
22	Ładunkoznawstwo II	KTiZJ	Z	45						30		15		3					
23	Podstawy rzeczoznawstwa i kontroli w obrocie towarowym	KTiZJ	Z	45						30	15			3					
24	Metody i techniki doskonalenia jakości	KTiZJ	E4	60											30	30			4
25	Autentyczność i identyfikowalność towarów	KTiZJ	Z	30											15	15			2
26	Sterowanie jakością w laboratoriach	KTiZJ	Z	30											15	15			2
27	Certyfikacja jakości wyrobów	KTiZJ	Z	45											30	15			3
28	Biologiczne podstawy jakości	KTiZJ	Z	15											15				1
<b>RAZEM</b>				<b>915</b>															
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					210	105	60	0	30	150	120	60	0	29	105	75	30	0	31
Liczba egzaminów w semestrze					4														
Łączna liczba godzin w semestrze					375														
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:

**Żywność i Dietetyka**

Studia:

**II stopnia Stacjonarne**

 Rok naboru: **2019/2020 L**

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019

obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

Studia trzysemestralne dla absolwentów inżynierskich studiów I stopnia

UMG/WPiT/Tow/IIst3/ŻiD 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
<b>Przedmioty ogólne i kierunkowe</b>				<b>435</b>															
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 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	Logistyka	KLiST	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
<b>Przedmioty specjalnościowe</b>				<b>480</b>															
18	Biologiczne podstawy żywienia	KTiZJ	E2	60	30		30		5										
19	Kuchnie etniczne i regionalne	KTiZJ	Z	15	15				1										
20	Dietetyka I	KTiZJ	E3	60						30		30		4					
21	Dietoprofilaktyka	KTiZJ	Z	45						15	30			3					
22	Źródła finansowania działalności gospodarczej	KZIE	Z	30						15	15			2					
23	Rachunkowość MSP	KZIE	Z	30						15	15			2					
24	Technologia potraw dietetycznych	KTiZJ	E3	30						15		15		3					
25	Dietetyka dzieci i młodzieży	KTiZJ	Z	15						15				1					
26	Fizjologia i żywienie w sporcie	KTiZJ	Z	30						30				2					
27	Dietetyka II	KTiZJ	E4	60											30		30		4
28	Poradnictwo żywieniowe	KTiZJ	Z	30												30			2
29	Żywność w różnych warunkach środowiskowych	KTiZJ	Z	30											15	15			2
30	Projektowanie usług żywieniowych	KTiZJ	E4	45											30	15			3
<b>RAZEM</b>				<b>915</b>															
Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS					210	60	90	0	30	165	105	90	0	30	75	60	60	0	30
Liczba egzaminów w semestrze					4					2					2				
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