UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Zarządzanie i Nauk o Jakości

Kierunek: **Zarządzanie Jakością**
Specjalność: **Usługi Żywieniowe i Dietetyka**
Studia: **I stopnia** **Stacjonarne** Rok naboru: **2019/2020**

Plan studiów zatwierdzony przez RW dnia 09-07-2019
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

UMG/WPiT/ZJ/Ist/UŻiD st

Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	ROK 1										ROK 2										ROK 3									ROK 4				
					Semestr I					Semestr II					Semestr III					Semestr IV					Semestr V					Semestr VI					Semestr VII				
					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			**1695**																																		
1	Język obcy I	SJO	Z	30		30			2																													
2	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	15		15			0																													
3	Fizyka	KF	Z	60	30	30			6																													
4	Matematyka	KZiE	E1	60	30	30			6																													
5	Chemia I	KTPiCh	E1	60	30	15	15		6																													
6	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KTiZJ	Z	15	15				1																													
7	Ekonomia	KZiE	E1	60	30	30			6																													
8	Podstawy zarządzania	KZiE	Z	30	15	15			3																													
9	Język obcy II	SJO	Z	30							30			2																								
10	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	15							15			0																								
11	Statystyka	KZiE	E2	45						30	15			4																								
12	Informatyka	KSI	Z	60						30		30		4																								
13	Chemia II	KTPiCh	E2	45						30		15		4																								
14	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WPiT	Z	15						15				2																								
15	Biochemia	KTiZJ	E2	60						30		30		5																								
16	Metody badań produktów	KTiZJ	E2	60						30		30		5																								
17	Wstęp do towaroznawstwa	KTiZJ	Z	15						15				2																								
18	Język obcy III	SJO	Z	30												30			2																			
19	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	15												15			0																			
20	Podstawy marketingu	KZiE	Z	30											15	15			3																			
21	Ochrona środowiska	KTiZJ	E3	60											30	15	15		4																			
22	Mikrobiologia	KTiZJ	E3	45											15		30		4																			
23	Sensoryczna ocena jakosci	KTiZJ	Z	60											30		30		4																			
24	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WPiT	Z	75											75				8																			
25	Język obcy IV	SJO	Z	30																	30			2														
26	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	15																	15			0														
27	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WPiT	Z	15																15				2														
28	Podstawy procesów technologicznych	KTiZJ	E4	60																30	15	15		4														
29	Wykład monograficzny I	WPiT	Z	15																15				1														
30	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WPiT	Z	75																75				8														
31	Język obcy V	SJO	Z	30																						30			2									
32	Towaroznawstwo przemysłowe I	KTPiCh	E5	60																					30		30		5									
33	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia zwierzęcego	KTiZJ	E5	60																					30		30		5									
34	Seminarium dyplomowe I	WPiT	Z	15																							15		2									
35	Język obcy VI	SJO	Z	30																											30			2				
36	Towaroznawstwo przemysłowe II	KTPiCh	E6	60																										30		30		5				
37	Opakowalnictwo	KTPiCh	Z	30																										30				2				
38	Towaroznawstwo spożywcze produktów pochodzenia roślinnego	KTiZJ	E6	60																										30		30		5				
39	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WPiT	Z	30																											30			4				
40	Seminarium dyplomowe II	WPiT	Z	15																												15		2				
41	Język obcy VII	SJO	E7	30																																30		2
42	Przechowalnictwo	KTiZJ	E7	60																															30		30	4
43	Seminarium dyplomowe III	WPiT	Z	15																																	15	2
44	Praca dyplomowa	WPiT	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																	15
45	Praktyka zawodowa	WPiT	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				4				
	Przedmioty specjalnościowe			**735**																																		
46	Finanse przedsiębiorstw	KEiPG	Z	30						15	15			2																								
47	Żywienie człowieka	KTiZJ	E3	60											30	30			6																			
48	Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności i substancji dodatkowych	KTiZJ	Z	45																30	15			3														
49	Eksploatacja urządzeń gastronomicznych	KTiZJ	E4	30																15		15		3														
50	Edukacja żywieniowa	KTiZJ	Z	15																15				1														
51	Planowanie i ocena żywienia	KTiZJ	E4	60																30	30			5														
52	Żywienie w różnych okresach życia	KTiZJ	E5	60																					30	30			3									
53	Technologia gastronomiczna	KTiZJ	E5	60																					15		45		4									
54	Rachunkowość MPG	KZiE	Z	30																					15	15			2									
55	Zachowania konsumenta	KTiZJ	Z	45																					30	15			2									
56	Wykład monograficzny II	WPiT	Z	15																					15				1									
57	Profilaktyka żywieniowa	KTiZJ	Z	60																										30	30			3				
58	Organizacja usług żywieniowych	KTiZJ	E6	60																										30	30			3				
59	Gospodarka magazynowa	KTiZJ	E6	60																										30	30			4				
60	Ochrona konsumenta	KTiZJ	Z	15																															15			1
61	Higiena żywności i żywienia	KTiZJ	Z	30																															15		15	2
62	Technika i organizacja obsługi konsumenta	KTiZJ	E7	60																															30	30		4
	RAZEM			**2430**																																		
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				150	165	15	0	30	195	75	105	0	30	195	105	75	0	31	225	105	30	0	29	165	90	120	0	26	180	150	75	0	34	90	60	60	0	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					4					3					3					4					4					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				330					375					375					360					375					405					210				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				210																																	

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