UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości

Kierunek: **Inżynieria Jakości**
Specjalność: **Inżynieria Jakości i Zarządzanie Produktem**
Studia: **I stopnia** **Stacjonarne** Rok naboru: **2024/2025**

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 29.09.2023
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2023/2024

UMG/WZNJ/IJ/Ist/ZJT st

					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			**1300**																																			
1	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	15		15			0																														
2	Fizykochemiczne podstawy oceny jakości	KJPPCh	Z	75	30	15	30		6																														
3	Matematyka w zarządzaniu	KMMI	E1	60	30	30			6																														
4	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	60	30	15	15		6																														
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KZJ	Z	15	15				1																														
6	Ekonomia	ZZE	E1	60	30	30			6																														
7	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	30	15	15			3																														
8	Język obcy I	SJO	Z	30							30			2																									
9	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	15							15			0																									
10	Statystyka opisowa	KMMI	E2	60						30	15	15		6																									
11	Technologie informacyjne	KSI	Z	60						30		30		5																									
12	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	60						30		30		5																									
13	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	15						15				2																									
14	Biologiczne podstawy jakości	KZJ	E2	60						30		30		5																									
15	Metody badania produktów	KZJ	z	60						30		30		5																									
16	Wprowadzenie do nauk o jakości	KZJ	Z	30						30				2																									
17	Język obcy II	SJO	Z	45												45			3																				
18	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	30												30			0																				
19	Podstawy marketingu	KMMI	Z	30											15	15			2																				
20	Ochrona środowiska	KZJ	E3	60											30	15	15		4																				
21	Mikrobiologiczne aspekty jakości	KZJ	E3	75											30	15	30		5																				
22	Analiza sensoryczna	KZJ	Z	60											30		30		4																				
23	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	60											60				8																				
24	Język obcy III	SJO	Z	30																	30				2														
25	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	30																	30				0														
26	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	15																15				2															
27	Inżynieria procesów technologicznych	KZJ	E4	60																30		30		4															
28	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	15																15				1															
29	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	60																60				8															
30	Język obcy IV	SJO	Z	45																						45			3									
31	Ocena jakości produktów nieżywnościowych I	KJPPCh	E5	60																					30		30		4									
32	Ocena jakości produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	60																					30		30		4									
33	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	15																							15		2									
	Język obcy V	SJO	Z	30																											30			2				
35	Ocena jakości produktów nieżywnościowych II	KJPPCh	E6	60																										30		30		4				
36	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	30																										30				2				
37	Ocena jakości produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	60																										30		30		4				
38	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	30																											30			4				
39	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	15																												15		2				
40	Język obcy VI	SJO	E7	30																													30			2		
41	Przechowalnictwo	KZJ	E7	60																														30		30		4
42	Prawo i ochrona własności intelektualnej	KZJ	Z	15																														15				1
43	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	15																																15		2
44	Praca dyplomowa	WZNJ	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																		15
45	Praktyka zawodowa	WZNJ	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				6					
	Przedmioty specjalnościowe			**810**																																			
46	Podstawy inżynierii materiałowej	KZJ	E3	45											15	30			2																				
47	Podstawy zarządzania jakością	KZJ	Z	30											15	15			2																				
48	Wybrane techniki analizy instrumentalnej	KZJ	E4	45																15		30		3															
49	Przemysłowa produkcja towarów	KZJ	Z	30																15	15			2															
50	Mapowanie procesów technologicznych	KZJ	Z	30																15	15			2															
51	Informatyczne narzędzia wspomagania inżynierskiego	KSI		45																15		30		2															
52	Badania operacyjne	KMMI	Z	30																15		15		2															
53	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	45																30	15			2															
54	Ładunkoznawstwo	KZJ	E5	60																					30		30		4									
55	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	KZJ	E5	60																					30			30	4									
56	Wykład monograficzny II	WZNJ	Z	15																					15				1									
57	Design management	KZJ	Z	45																					15			30	3									
58	Metody i techniki inżynierii jakości	KZJ	Z	30																					15	15			2									
59	Zarządzanie zapasami w procesach produkcyjnych	KZJ	Z	45																					15	30			3									
60	Prognozowanie interakcji mikrobiologicznych	KZJ	Z	15																										15				1				
61	Ekologia w naukach o jakości	KZJ	E6	60																										30	20	10		4				
62	Zarządzanie produktem	KZJ	z	45																										15	30			3				
63	Degradacja i recykling materiałów	KJPPCh	Z	30																															15		15		2
64	Projektowanie i zarządzanie procesami technologicznymi	KZJ	E7	45																															15			30	3
65	System zarządzania bhp	KZJ	Z	60																															30	30			3
	RAZEM			**2610**																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				150	120	45	0	28	195	60	135	0	32	195	165	75	0	30	225	105	105	0	30	180	90	105	60	30	150	110	85	0	32	105	60	60	30	32
	Liczba egzaminów w semestrze				3					3					3					2					4					3					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				315					390					435					435					435					345					255				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				214																																		

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

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości

Kierunek: **Inżynieria Jakości**
Specjalność: **Usługi Żywieniowe i Dietetyka**
Studia: **I stopnia** **Stacjonarne** Rok naboru: **2024/2025**

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 29.09.2023
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2023/2024

UMG/WZNJ/IJ/Ist/UŻiD st					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			1800																																			
1	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	15		15			0																														
2	Fizykochemiczne podstawy oceny jakości	KJPPCh	Z	75	30	15	30		6																														
3	Matematyka w zarządzaniu	KMMI	E1	60	30	30			6																														
4	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	60	30	15	15		6																														
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KZJ	Z	15	15				1																														
6	Ekonomia	ZZE	E1	60	30	30			6																														
7	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	30	15	15			3																														
8	Język obcy I	SJO	Z	30							30			2																									
9	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	15							15			0																									
10	Statystyka opisowa	KMMI	E2	60						30	15	15		6																									
11	Technologie informacyjne	KSI	Z	60						30		30		5																									
12	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	60						30		30		5																									
13	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	15						15				2																									
14	Biologiczne podstawy jakości	KZJ	E2	60						30		30		5																									
15	Metody badania produktów	KZJ	z	60						30		30		5																									
16	Wprowadzenie do nauk o jakości	KZJ	Z	30						30				2																									
17	Język obcy II	SJO	Z	45												45			3																				
18	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	30												30			0																				
19	Podstawy marketingu	KMMI	Z	30											15	15			2																				
20	Ochrona środowiska	KZJ	E3	60											30	15	15		4																				
21	Mikrobiologiczne aspekty jakości	KZJ	E3	75											30	15	30		5																				
22	Analiza sensoryczna	KZJ	Z	60											30		30		4																				
23	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	60											60				8																				
24	Język obcy III	SJO	Z	30																	30			2														
25	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	30																	30			0														
26	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	15																15				2														
27	Inżynieria procesów technologicznych	KZJ	E4	60																30		30		4														
28	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	15																15				1														
29	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	60																60				8														
30	Język obcy IV	SJO	Z	45																						45			3									
31	Ocena jakości produktów nieżywnościowych I	KJPPCh	E5	60																					30		30		4									
32	Ocena jakości produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	60																					30		30		4									
33	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	15																							15		2								
34	Język obcy V	SJO	Z	30																											30			2				
35	Ocena jakości produktów nieżywnościowych II	KJPPCh	E6	60																										30		30		4				
36	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	30																										30				2				
37	Ocena jakości produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	60																										30		30		4				
38	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	30																											30			4				
39	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	15																												15		2				
40	Język obcy VI	SJO	E7	30																													30			2		
41	Przechowalnictwo	KZJ	E7	60																													30		30		4	
42	Prawo i ochrona własności intelektualnej	KZJ	Z	15																													15				1	
43	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	15																															15		2	
44	Praca dyplomowa	WZNJ	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																																15	
45	Praktyka zawodowa	WZNJ	Z	4 tyg.																										Praktyka zaliczana po VI semestrze				6				
	Przedmioty specjalnościowe			510																																			
46	Zasady żywienia człowieka	KZJ	E3	60											30	30			4																				
47	Technika i organizacja obsługi konsumenta	KZJ	Z	15													15		1																				
48	Eksploatacja urządzeń w gastronomii	KZJ	Z	30											15		15		2																				
49	Podstawy zarządzania jakością	KZJ	Z	30																15	15			2														
50	Podstawy toksykologii żywności	KZJ	Z	30																15	15			2														
51	Zarządzanie edukacją żywieniową	KZJ	z	15																15				1														
52	Planowanie i ocena sposobu żywienia	KZJ	E4	45																15	30			3														
53	Procesy technologiczne w gastronomii	KZJ	E5	60																15		45		3														
54	Uwarunkowania prawne bezpieczeństwa żywności	KZJ	Z	15																15				1														
55	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzan	KZJ	E5	60																					30				3									
56	Żywienie na różnych etapach rozwoju człowiek	KZJ	E5	60																					30	30			3									
57	Organizacja i zarządzanie żywieniem na r	KZJ	z	30																					15	15			2									
58	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	45																					30	15			3									
59	Wykład monograficzny II	WZNJ	Z	30																					30				2									
60	Standaryzacja i indywidualizacja żywności	KZJ	Z	45																					15		30		3									
61	Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych	KZJ	Z	45																					30	15			3									
62	Wybrane aspekty zarządzania zdrowiem	KZJ	E6	60																										30	30			3				
63	Zagospodarowanie bioodpadów i opakowań do żywności	KJPPCh	Z	30																										30				2				
64	Organizacja usług żywieniowych	KZJ	E7	60																															30	30			3
65	Ochrona konsumenta	KZJ	Z	15																															15				1
66	Higiena żywności i żywienia	KZJ	Z	30																															15		15		2
	RAZEM			2610																																			
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				150	120	45	0	28	195	60	135	0	32	210	150	105	0	33	210	120	75	0	29	240	120	105	30	32	150	90	75	0	29	105	60	60	0	30
	Liczba egzaminów w semestrze				3					3					3					2					5					3					3				
	Łączna liczba godzin w semestrze				315					390					465					405					495					315					225				
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				213																																		

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

UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości

Kierunek: **Inżynieria Jakości**
Specjalność: **Zarządzanie Jakością Usług**
Studia: **I stopnia** **Stacjonarne** Rok naboru: **2024/2025**

Plan studiów zatwierdzony przez Senat UMG dnia 29.09.2023
obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2023/2024

UMG/WZNJ/IJ/Ist/MP st

Lp.	Przedmiot	Katedra	Rygor	Liczba godzin	ROK 1 Semestr I W	C	L	P	ECTS	ROK 1 Semestr II W	C	L	P	ECTS	ROK 2 Semestr III W	C	L	P	ECTS	ROK 2 Semestr IV W	C	L	P	ECTS	ROK 3 Semestr V W	C	L	P	ECTS	ROK 3 Semestr VI W	C	L	P	ECTS	Se W	C
	Przedmioty ogólne i kierunkowe			**1800**																															
1	Wychowanie fizyczne I	SWFiS	Z	15		15			0																									
2	Fizykochemiczne podstawy oceny jakości	KJPPCh	Z	75	30	15	30		6																									
3	Matematyka w zarządzaniu	KMMI	E1	60	30	30			6																									
4	Podstawy chemii	KJPPCh	E1	60	30	15	15		6																									
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	KZJ	Z	15	15				1																									
6	Ekonomia	ZZE	E1	60	30	30			6																									
7	Podstawy zarządzania	ZZE	Z	30	15	15			3																									
8	Język obcy I	SJO	Z	30							30			2																				
9	Wychowanie fizyczne II	SWFiS	Z	15							15			0																				
10	Statystyka opisowa	KMMI	E2	60						30	15	15		6																				
11	Technologie informacyjne	KSI	Z	60						30		30		5																				
12	Chemia organiczna	KJPPCh	E2	60						30		30		5																				
13	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne I	WZNJ	Z	15						15				2																				
14	Biologiczne podstawy jakości	KZJ	E2	60						30		30		5																				
15	Metody badania produktów	KZJ	z	60						30		30		5																				
16	Wprowadzenie do nauk o jakości	KZJ	Z	30						30				2																				
17	Język obcy II	SJO	Z	45												45			3															
18	Wychowanie fizyczne III	SWFiS	Z	30												30			0															
19	Podstawy marketingu	KMMI	Z	30											15	15			2															
20	Ochrona środowiska	KZJ	E3	60											30	15	15		4															
21	Mikrobiologiczne aspekty jakości	KZJ	E3	75											30	15	30		5															
22	Analiza sensoryczna	KZJ	Z	60											30		30		4															
23	Przedmioty wybieralne z puli kierunkowej	WZNJ	Z	60											60				8															
24	Język obcy III	SJO	Z	30																30				2										
25	Wychowanie fizyczne IV	SWFiS	Z	30																30				0										
26	Przedmioty wybieralne humanistyczno-społeczne II	WZNJ	Z	15																15				2										
27	Inżynieria procesów technologicznych	KZJ	E4	60																30		30		4										
28	Wykład monograficzny I	WZNJ	Z	15																15				1										
29	Przedmioty wybieralne z puli wydziałowej	WZNJ	Z	60																60				8										
30	Język obcy IV	SJO	Z	45																						45				3				
31	Ocena jakości produktów nieżywnościowych I	KJPPCh	E5	60																						30		30		4				
32	Ocena jakości produktów pochodzenia zwierzęcego	KZJ	E5	60																						30		30		4				
33	Seminarium dyplomowe I	WZNJ	Z	15																								15		2				
34	Język obcy V	SJO	Z	30																											30		2		
35	Ocena jakości produktów nieżywnościowych II	KJPPCh	E6	60																											30		4		
36	Opakowalnictwo	KJPPCh	Z	30																											30		2		
37	Ocena jakości produktów pochodzenia roślinnego	KZJ	E6	60																											30		4		
38	Przedmioty wybieralne z zakresu kompetencji społecznych	WZNJ	Z	30																												30	4		
39	Seminarium dyplomowe II	WZNJ	Z	15																												15	2		
40	Język obcy VI	SJO	E7	30																														30	
41	Przechowalnictwo	KZJ	E7	60																														30	
42	Prawo i ochrona własności intelektualnej	KZJ	Z	15																														15	
43	Seminarium dyplomowe III	WZNJ	Z	15																															
44	Praca dyplomowa	WZNJ	Z	0	Zaliczenie pracy dyplomowej odbywa się na ostatnim semestrze																														
45	Praktyka zawodowa	WZNJ	Z	4 tyg.																											Praktyka zaliczana po VI semestrze			6		
	Przedmioty specjalnościowe			**810**																															
45	Podstawy handlu i usług	KZJ	E3	30											30				1															
46	Metody oceny jakości usług	KZJ	Z	30											30				2															
47	Podstawy rachunkowości przedsiębiorstw usługowych	ZZE	Z	30											15	15			2															
48	Podstawy zarządzania jakością	KZJ	Z	30																15	15			2										
49	Projektowanie działalności gospodarczej	ZZE	Z	30																15	15			2										
50	Design management	KZJ	Z	30																15			15	3										
51	Zachowania konsumenta	KZJ	Z	45																30	15			2										
52	Marketing 5.0	KZJ	E4	45																30	15			2										
53	Metody badań konsumenckich	KZJ	E4	45																15	30			3										
54	Narzędzia i aplikacje sprzedażowe	KSI	Z	30																15		15		2										
55	Projektowanie i wdrażanie systemów zarządzania jakością	KZJ	E5	60																						30			30	4				
56	Projektowanie i zarządzanie usługami	KZJ	Z	45																						30			15	3				
57	Logistyka usług	KIiST	Z	60																						30	30			4				
58	Wykład monograficzny II	KZJ	Z	30																						30				2				
59	Zarządzanie zapasami i outsorcing usług magazynowych	KZJ	E5	45																						15	30			2				
60	Kształtowanie relacji z klientem	KZJ	E6	45																											15	30		2	
61	Menedżer marki na rynku usług	KZJ	Z	45																											30	15		3	
62	Metody standaryzacji i indywidualizacji usług	KMMI	Z	15																											15			1	
63	Techniki sprzedaży	KMMI	Z	30																											15	15		2	
64	Bezpieczeństwo informacji w transakcjach handlowo - usługowych	KZJ	Z	30																														15	15
65	Zarządzanie przedsiębiorstwem handlowo - usługowym	KZJ	E7	45																														30	15
66	Prawo gospodarcze	KZJ	Z	15																														15	
	RAZEM			**2610**																															
	Liczba godzin w semestrze (W,C,L,P) oraz ECTS				150	120	45	0	28	195	60	135	0	32	240	135	75	0	31	255	150	45	15	33	195	105	75	45	28	165	120	75	0	32	105	60
	Liczba egzaminów w semestrze				3					3					3					3					4					3				3	
	Łączna liczba godzin w semestrze				315					390					450					465					420					360				210	
	Łączna liczba punktów ECTS w planie studiów				214																														

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

ROK 4		
emestr VII		
L	P	*ECTS*
		2
30		*4*
		1
15		*2*
		15
		2
		3
		1
45	0	30