POLITECHNIKA KOSZALIŃSKA
Wydział Mechaniczny
STUDIA STACJONARNE
75-620 Koszalin, ul. Racławicka 15-17
tel. (94) 347-83-11, fax (94) 342-67-53

PLAN STUDIÓW DLA KIERUNKU: **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka, I stopień, stacjonarne**

Obowiązuje od roku akademickiego: **2016 / 2017**

semestry 1-8

					Suma godzin / ECTS						Sem. I					Sem. II					Sem. III					Sem. IV					Sem. V					Sem. VI					Sem. VII					Sem.VIII				
					W	Ć	L	P	S	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E
	A	OGÓLNE			75	210			285	17	4	5			9		4			2	1	3			4		2			2																			
MODUŁ HUMANISTYCZNO-SPOŁECZNY	1	Humanistyczne	Humanistyczne I	1.1/1 Podstawy kreartwności	15	15			30	3	1	1			3																															
				1.1/2 Socjologia																																												
			Humanistyczne II	1.2/1 Ergonomia	15				15	2	1				2																															
				1.2/2 Organizacja.pracy grupowej																																												
	2	Języki obce: J.angielski; J.niemiecki; J.francuski; J.rosyjski				120			120	8		2			2		2			2		2			2		2			2																		
	3	Ochrona własności intelektualnej			15				15	1	1				1																															
	4	Bezpieczeństwo i higiena pracy			15				15	1	1				1																															
	5	Podstawy ekonomii			15	15			30	2											1	1			2																					
	6	WF				60			60			2					2																														
	B	PODSTAWOWE			345	165	105	30	645	53,5	9	4	1	1	21	10	4	4	1	23,5	2	1	2		5						1	1		2						1	1		2					
MODUŁ MATEMATYCZNO-FIZYCZNY	1	Matematyka			60	45			105	9	2	2			5	2	1			4																									
	2	Statystyka inżynierska			15	15			30	2																					1	1		2												
	3	Podstawy fizyki			30	15	15		60	7	2	1			5			1		2																									
MODUŁ PRZYRODNICZO-CHEMICZNY	4	Chemia nieorganiczna, organiczna			60	30	30		120	9,5	2	1	1		5	2	1	1		4,5																									
	5	Biochemia			30	15	30		75	5											2	1	2		5																					
	6	Ekologia i ochrona środowiska			30				30	2	2				2																															
	7	Pozyskiwanie surowców	7/1 Podstawy produkcji surowców roślinnych		30	15			45	5						2	1			5																									
			7/2 Podstawy produkcji surowców zwierzęcych																																												
			7/3 Pozyskiwanie surowców rybnych																																												
MODUŁ TECHNOLOGICZNO-INFORMACYJNY	8	Technologie informacyjne			45	15	30		90	6						2		2		4																									
	9	Grafika inżynierska			15			15	30	4	1		1		4																															
	10	Maszynoznawstwo ogólne			30	15		15	60	4						2	1		1	4																									
	C	KIERUNKOWE			600	120	375	90	1185	91,5						2		2		4,5	10	2	5		21	10	3	11	1	28	7		5	2	15						5		2	2	10	6	3		1	13
MODUŁ CHEMICZNO-ŻYWNOŚCIOWY	1	Chemia żywności			30	15	30		75	5																2	1	2		5																	
	2	Analiza i ocena jakości żywności			30	15	30		75	5																2	1	2		5																	
	3	Towaroznawstwo produktów spożywczych			15	15		15	45	4																																					
	4	Podstawy żywienia człowieka			30	15			45	4											2	1			4																				1	1		1	4
MODUŁ TECHNOLOGICZNY	5	Ogólna technologia żywności			30		30	15	75	6											2		2		5				1	1																	
	6	Technologie specjalnościowe	6/1 Technologie przetwórstwa mięsa, mleka		30		30		60	4,5																					2		2		4,5												
			6/2 Technologie produktów roślinnych		30		30		60	4,5																					2		2		4,5												
			6/3 Technologie gastronomiczne		15		15		30	3																1		1		3																	
			6/4 Technologie żywności pochodzenia wodnego		15		15		30	3																1		1		3																	
			6/5 Projekt procesu technologicznego- wyb.branża					15	15	1																							1	1													
	7	Utrwalane i przechowywanie	7/1 Podstawy przechowalnictwa		30			15	45	3																																					
			7/2 Utrwalanie surowców i produktów spożywcz.																												2		1	3												
	8	Woda, odpady w przem. spoż.	8/1 Technologia wody i ścieków		15				15	2																																					
			8/2 Gospodarka odpadami w przem. spożywcz.																																												
	9	Trendy w przem. spożywczym	9/1 - Produkty		15				15	2																																					
			9/2 - Technologie																																												
MODUŁ MIKROBIOLOGICZNO - BIOTECHNOLOGICZNY	10	Mikrobiologia ogólna			30		30		60	4,5						2		2		4,5																									
	11	Mikrobiologia żywności			30		15		45	3											2		1		3																					
	12	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności			30		15	15	60	5																					1		1		2						1		1	3			
	13	Biotechnologia	13/1 Podstawy biotechnologii		30		30		60	5																2		2		5																	
			13/2 Procesy biotechnologiczne w prod.żywności																																												
MODUŁ EKSPLOATACYJNO - PROJEKTOWY	14	Inżynieria procesowa			30	15	30		75	5											2	1	2		5																					
	15	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego			30	15	30		75	4																2	1	2		4																	
	16	Opakowania do żywności			30		30		60	4																																	2		2		4		
	17	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego			30			15	45	3																																	2			1	3		
	18	Technika chłodnicza	18/1 Podstawy chłodnictwa		30		15		45	6											2				4			1		2																	
			18/2 Instalacje chłodnicze																																												
MODUŁ EKONOMICZNO-ORGANIZACYJNY	19	Podstawy organizacji i zarządzania	19/1 Organizacja i zarządzanie w przemyśle spożywczym		30	15			45	3																																			2	1			3
			19/2 Marketing produktów żywnościowych																																											
	20	Rachunkowość			15	15			30	2																																			1	1			2
	D	SPECJALNOŚCIOWE			180	60	60	60	360	33																					4	1	3	1	12						7	3	1	2	17	1			1	4
MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ	E1	Praktyka specjalnościowa - 3 miesiące w sem. VI								24																													24									
	E2	Seminarium zaliczenia praktyki						15	15	6																													6									
	F	Seminarium dyplomowe (proj.; inż.; egz. dypl.)						60	60	15																							1	1											2	13	
		Razem (A+B+C+D)			1200	555	540	255	2550	240	13	9	1	1	30	12	8	6	1	30	13	6	7		30	10	5	11	1	30	12	2	8	4	30				1	30	13	4	3	5	30	7	3		4	30
					170 godz. x 15 tygodni						24					27					26					27					26					1					25					14				
		Liczba egzaminów			21						3					3					3					3					3										3					3				

PRAKTYKA - 3 miesiące (marzec, kwiecień, maj)

2 1 kursy egzaminacyjne

2 Przedmioty do wyboru

DZIEKAN
WYDZIAŁU MECHANICZNEGO
dr hab. inż. Błażej Bałasz
profesor PK