

**OLITECHNIKA KOSZALIŃSKA**  
**Wydział Mechaniczny**  
**STUDIA STACJONARNE**  
5-620 Koszalin, ul. Racławicka 15-17  
tel. (94) 347-83-11 fax (94) 342-**PŁN** STUDIÓW DLA KIERUNKU: **Technologia Żywieni i żywienie Człowieka, I stopień, stacjonarne**  
SPECjalNOŚĆ: **Technologia Przetwórstwa Ryb**

Lp	D/R - Przedmioty specjalnościowe	Suma godzin / ECTS						Sem. V						Sem. VI						Sem. VII						Sem. VIII								
		W	Ć	L	P	S	P <sub>E</sub>	W	Ć	L	P	P <sub>E</sub>	W	Ć	L	P	P <sub>E</sub>	W	Ć	L	P	P <sub>E</sub>	W	Ć	L	P	P <sub>E</sub>	W	Ć	L	P	P <sub>E</sub>		
Moduł	D/R-1 Wybrane działy iktiologii	15	15					30	2	1	1		2																					
surowcowo-	D/R-2 Gospodarka rybacka i pozykiwanie ryb	30	30					60	7	2			7																					
technologiczny	D/R-3 Technologia przetwórstwa ryb	30	15	15	60	4	1		1	1	3																							
	D/R-4 Towarzystwo produktów rybnych	15	15					30	3																									
Moduł	D/R-5 Linie technologiczne przetwórstwa ryb	30	15	15	60	5																												
technicznego	D/R-6 Higiena produkcji w przemyśle rybnym	30	15	15	60	5																												
organizacyjny	D/R-7 Opakowania i logistyka w przemyśle rybnym	15		15	30	3																												
	D/R-8 Projektowanie zakładów rybnych	15		15	30	4																												
	<b>Razem</b>	<b>180</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>360</b>	<b>33</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>a</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>a</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	
	<b>Liczba egzaminów</b>	<b>4</b>																																
	<b>24 godz. x 15 tygodni</b>	<b>1</b>																																

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