



Мрежа от 95 партньора от 29 европейски страни, включваща университети и научно-изследователски центрове, професионални и студентски асоциации и партньори от хранително-вкусовата промишленост. Основните цели на проекта ISEKI_Хранене 3 са да подпомогне реализацията на европейското пространство за висше образование в областта на образователните програми по хранене и да допринесе за устойчивостта на мрежата.

www.iseki-food.eu



Мрежа от 53 партньора от 29 не-европейски страни, създадена да разпространи разработките, получени чрез проекта ISEKI_Хранене 3 в други страни и да разработи нови дейности за поощряване на добрите връзки и разбирателство между европейските страни и останалата част от света.

www.iseki-food.eu



Асоциацията по хранене ISEKI е независима европейска неправителствена организация, основана през 2005 година съгласно австрийското законодателство. Тя е създадена да осигури устойчивост на мрежата ISEKI_Хранене

www.iseki-food.net

КОНТАКТ:

ISEKI-Food Association Secretariat
c/o Department of Food Sciences and Technology
Muthgasse 18
1190 Vienna, Austria

Телефон: +43-1-47654-6294
Факс: +43-1-47654-6289/6293
Е-мейл: secretariat@iseki-food.net

www.iseki-food.net



Lifelong Learning Programme



ERASMUS MUNDUS

ISEKI_Хранене 3 – Иновативни разработки и устойчивост на ISEKI_Хранене 142822-LLP-1-2008-PT-ERASMUS-ENW

ISEKI_Мундус 2 – итернационализация и устойчивост на мрежата ISEKI_Хранене 145585-PT-2008-ERAMUNDUS-EM4EATN



Тези проекти се финансират с подкрепата на Европейската Комисия. Този документ отразява само личните виждания на автора и Комисията не носи отговорност за използването на предоставената в него информация.

БАЗА ДАННИ ЗА УЧЕБНИТЕ ПЛАНОВЕ НА ОБРАЗОВАТЕЛНИ ПРОГРАМИ ПО ХРАНЕНЕ

#	ID	Curriculum name	Degree	Required ECTS credits	Institution name	Country
1	837	Ecology and Environmental Safety in Food Industry	MSc	60	University of Food Technologies	Bulgaria
2	836	Food Service Management and Human Nutrition	BSc	180	University of Milan	Italy
3	835	Food Science	MSc	120	University of Milan	Italy
4	834	Viticulture and Enology	BSc	180	University of Milan	Italy
5	833	Food Science	BSc	180	University of Milan	Italy
6	832	Food Engineering	MSc	120	College of Agriculture of the Polytechnic Institute of Coimbra	Portugal
7	830	Food Science	MSc	90	London Metropolitan University	United Kingdom
8	829	Human Nutrition	BSc	180	London Metropolitan University	United Kingdom



ИНФОРМАЦИЯ ЗА СТУДЕНТИ

Базата данни за учебните планове на образователните програми по хранене съдържа информация за Бакалавърски и Магистърски програми, които се предлагат в различните страни. Можете да намерите информация и за институциите и учебните планове на всяка програма.

Търсете програми в други страни, които да ви помогнат в избора на бъдещо обучение!

За да научите повече за базата данни за учебните планове на образователните програми по хранене, посетете началната страница на Асоциация по хранене ISEKI на:

www.iseki-food.net



ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ В ОБЛАСТТА НА ВИСШЕТО ОБРАЗОВАНИЕ

Запознайте се и следете международните Програми по Хранене

Проверете анализа на учебните планове и сравнете с тези на вашата институция

Търсете по учебни планове, за да разберете какви планове съществуват в дадена страна или в кои страни съществува определен учебен план.

Търсете всички дисциплини, за да намерите в кои учебни планове съществува определена дисциплина /модул/.

Анализирайте пълния списък с дисциплини за определен учебен план.

Basic Sciences	Engineering Sciences	Applied Sciences	General Sciences	Personal Skills
Analytical Chemistry	Automatic Control	Biochemistry	Accounting	Personal Development
Biology	Engineering Services	Biotechnology	Economics	Practical Placement
Computer Studies	Environmental Engineering	Environmental Sciences	Industrial Economics	Research Training
General Chemistry	Food Packaging	Food Analysis	Legislation	Thesis
Inorganic Chemistry	Food Plant Design	Food Chemistry	Logistics	
Language	Food Processing	Food Microbiology	Management	
Mathematics	Industrial Design	Nutrition/Toxicology	Marketing	
Microbiology	Informatics-Modelling	Physical Analysis	Product Development	
Organic Chemistry	Reaction Kinetics	Safety	Quality Management	
Physical Chemistry	Thermodynamics	Sensory Evaluation		
Physics	Transport Phenomena			
Statistics	Unit Operations			

