



ISEKI_Food 3

Sieć 95 partnerów z 29 krajów europejskich, w tym uniwersytety i ośrodki badawcze, stowarzyszenia zawodowe i studenckie oraz partnerzy z przemysłu spożywczego. Głównym celem projektu ISEKI_Food 3 jest wspieranie realizacji Europejskiego Obszaru Szkolnictwa Wyższego w zakresie badań żywności i przyczynienie się do zrównoważonego rozwoju sieci.

www.iseki-food.eu



ISEKI_Mundus 2

Sieć 53 partnerów z 29 krajów spoza UE, ustanowione w celu rozpowszechnienia działalności i osiągnięć dokonanych w ramach projektu ISEKI_Food 3 również do innych krajów, oraz w celu rozwoju nowych działań na rzecz dobrej komunikacji i zrozumienie między krajami europejskimi a resztą świata.

www.iseki-food.eu



ISEKI_Food Association

ISEKI-Food Association (IFA) jest niezależną europejską organizacją non-profit, założoną w 2005 roku na podstawie prawa austriackiego. IFA została ustanowiona w celu zapewnienia zrównoważonego rozwoju sieci ISEKI_Food.

www.iseki-food.net

KONTAKT:

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

Telpon: +43-1-47654-6294
Fax: +43-1-47654-6289/6293
Email: secretariat@iseki-food.net

www.iseki-food.net



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme



Education and Culture DG

ERASMUS MUNDUS

ISEKI_Food 3 – Innowacyjne rozwiązania i zrównoważony rozwój projektu
ISEKI_Food 142822-LLP-1-2008-PT-ERASMUS-ENW

ISEKI_Mundus 2 – Umiędzynarodowienie i zrównoważony rozwój sieci ISEKI_Food
145585-PT-2008-ERAMUNDUS-EM4EATN



Ten projekt został zrealizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej. Niniejszy dokument odzwierciedla jedynie poglądy autora i Komisja nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wykorzystanie informacji zawartych w niniejszym dokumencie.

BAZA DANYCH O PROGRAMACH W ZAKRESIE NAUK O ŻYWNOŚCI

#	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



INFORMACJE DLA STUDENTÓW

Baza danych o Programach w zakresie Nauk o Żywności zawiera informacje na temat licencyjnych i magisterskich programów nauczania na arenie międzynarodowej. Ponadto można tu znaleźć informacje o instytucji i informacje o programach nauczania.

Szukaj programów w innych krajach, które pomogą Ci wybrać przyszłe studia!

Aby dowiedzieć się więcej o Baza danych dotyczących Programów w zakresie Nauk o Żywności, odwiedź stronę główną ISEKI-Food Association:

www.iseki-food.net



INFORMACJE DLA SPECJALISTÓW W SZKOLNICTWIE WYŻSZYM

Zapoznaj się lub bądź na bieżąco z międzynarodowymi programami w zakresie Nauk o żywności.

Sprawdź programy nauczania i porównaj z programami dostępnymi w Twojej instytucji.

Znajdź wszystkie kursy, aby zobaczyć, w których programach nauczania dany moduł jest dostępny.



Wyszukuj według programów nauczania, aby zobaczyć, które programy istnieją w danym kraju lub w których krajach istnieją dane programy. Wyszukiwanie to może być również wykonane według stopnia naukowego.

Analizuj pełną listę kursów dla programów nauczania.

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			