



Тематическая сеть, объединяет 95 партнеров из 29 стран, включая университеты и исследовательские центры, профессиональные и студенческие организации, а также предприятия пищевой отрасли. Главными целями проекта ISEKI_Food 3 являются ускорение процесса создания европейского пространства высшего образования по пищевым направлениям, а также поддержка устойчивого развития сети.

www.iseki-food.eu



Тематическая сеть, представленная 53 партнерами из 29 стран, не являющихся членами Европейского Союза. Основана с целью внедрения разработок проекта ISEKI_Food 3 в других странах, а также для расширения деятельности, направленной на развитие сотрудничества и взаимопонимания между Европейскими государствами и другими странами мира.

www.iseki-food.eu



Пищевая Ассоциация ISEKI (IFA) – независимая европейская некоммерческая организация, учрежденная в 2005 г. в соответствии с законодательством Австрии. IFA была основана с целью обеспечения устойчивого развития сети ISEKI_Food.

www.iseki-food.net

Контакты:

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

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

www.iseki-food.net



Lifelong Learning Programme



ERASMUS MUNDUS

ISEKI_Food 3 – Инновационные разработки и устойчивое развитие ISEKI_Food
142822-LLP-1-2008-PT-ERASMUS-ENW

ISEKI_Mundus 2 – Интернационализация и устойчивое развитие сети ISEKI_Food Network
145585-PT-2008-ERAMUNDUS-EM4EATN



Проекты финансируются при поддержке Европейской Комиссии. Данный документ отражает исключительно мнение автора, и Комиссия не несет ответственность за последующую обработку информации, предоставленной в нем.

БАЗА ДАННЫХ УЧЕБНЫХ ПЛАНОВ ПО ПИЩЕВЫМ НАПРАВЛЕНИЯМ

#	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 ДЛЯ СТУДЕНТОВ

База данных содержит информацию о программах бакалавриата и магистратуры в разных странах мира. Также Вы можете найти информацию о вузах и учебных планах, соответствующих каждой программе.

Знакомство с программами в других странах поможет Вам сделать осознанный выбор!

Более подробная информация об учебных программах по пищевым направлениям подготовки содержится на сайте Пищевой Ассоциации ISEKI:

www.iseki-food.net



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ В ОБЛАСТИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Познакомьтесь с международной базой образовательных программ по пищевым направлениям подготовки.

Проведите анализ учебных планов и сравните их с Вашими.

Проведите поиск по названию модуля (дисциплины), чтобы выяснить, в какой программе содержится тот или иной модуль.



Проведите поиск по названию программы, чтобы узнать, какие программы существуют в той или иной стране или в каких странах существует та или иная учебная программа.

Проанализируйте полный список модулей для отдельной программы.

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			