

# Technologie fermentacyjne w przemyśle spożywczym - opis przedmiotu

| Informacje ogólne   |                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu    | Technologie fermentacyjne w przemyśle spożywczym |
| Kod przedmiotu      | 01.3-WB-BTD-TFer-S18                             |
| Wydział             | <a href="#">Wydział Nauk Biologicznych</a>       |
| Kierunek            | Biotechnologia / Biotechnologia żywności         |
| Profil              | ogólnoakademicki                                 |
| Rodzaj studiów      | drugiego stopnia z tyt. magistra                 |
| Semestr rozpoczęcia | semestr zimowy 2018/2019                         |

| Informacje o przedmiocie        |             |
|---------------------------------|-------------|
| Semestr                         | 2           |
| Liczba punktów ECTS do zdobycia | 6           |
| Typ przedmiotu                  | obowiązkowy |
| Język nauczania                 | polski      |
| Sylabus opracował               |             |

| Formy zajęć  |                                            |                                           |                                               |                                              |                        |
|--------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------|
| Forma zajęć  | Liczba godzin w semestrze<br>(stacjonarne) | Liczba godzin w tygodniu<br>(stacjonarne) | Liczba godzin w semestrze<br>(niestacjonarne) | Liczba godzin w tygodniu<br>(niestacjonarne) | Forma zaliczenia       |
| Wykład       | 15                                         | 1                                         | -                                             | -                                            | Egzamin                |
| Laboratorium | 60                                         | 4                                         | -                                             | -                                            | Zaliczenie na<br>ocenę |

## Cel przedmiotu

## Wymagania wstępne

## Zakres tematyczny

## Metody kształcenia

## Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

| Opis efektu                 | Symbole efektów | Metody weryfikacji | Forma zajęć |
|-----------------------------|-----------------|--------------------|-------------|
| Brak zdefiniowanych efektów |                 |                    |             |

## Warunki zaliczenia

## Literatura podstawowa

## Literatura uzupełniająca

## Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Andrzej Jurkowski (ostatnia modyfikacja: 07-05-2019 00:35)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ