

1.	Nazwa kierunku	biotechnologia
2.	Cykl rozpoczęcia	2017/2018 (semestr zimowy)
3.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
4.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
5.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

Moduł kształcenia: Food microbiology and nutritional physiology

Kod modułu: 2BT_E_29

1. Liczba punktów ECTS: 4

2. Zakładane efekty kształcenia modułu			
kod	opis	efekty kształcenia kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
2BT_E_29_1		2BT_E_K03	4
		2BT_E_W07	4
2BT_E_29_2		2BT_E_W02	4
		2BT_E_W06	3
		2BT_E_W07	4
2BT_E_29_3		2BT_E_W02	3
		2BT_E_W07	4
2BT_E_29_4		2BT_E_U01	4
		2BT_E_U10	4
		2BT_E_W03	4
2BT_E_29_5		2BT_E_U06	3
		2BT_E_U09	3
		2BT_E_W07	3
2BT_E_29_6		2BT_E_K06	4
2BT_E_29_7		2BT_E_K03	4
		2BT_E_K05	4

3. Opis modułu	
Opis	
Wymagania wstępne	

4. Sposoby weryfikacji efektów kształcenia modułu			
kod	nazwa (typ)	opis	efekty kształcenia modułu
2BT_E_29_w_1	Laboratory report		2BT_E_29_2, 2BT_E_29_3, 2BT_E_29_4, 2BT_E_29_5
2BT_E_29_w_2	ocena umiejętności praktycznych Continuous assessment of practical skills		2BT_E_29_2, 2BT_E_29_3, 2BT_E_29_4, 2BT_E_29_5, 2BT_E_29_6
2BT_E_29_w_3	Final examination		2BT_E_29_1, 2BT_E_29_2, 2BT_E_29_3, 2BT_E_29_4, 2BT_E_29_5, 2BT_E_29_7

5. Rodzaje prowadzonych zajęć						
kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów kształcenia
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
2BT_E_29_fs_1	wykład		10		40	2BT_E_29_w_3
2BT_E_29_fs_2	laboratorium		20		30	2BT_E_29_w_1, 2BT_E_29_w_2