

**PROGRAM INTENSYWNEJ FORMY KSZTAŁCENIA:
Specialist in Agricultural and Food Engineering in the context of Green and Digital Transformation (Twin Transition)**

Tydzień 1 – Agricultural Week

Symbol modułu	Nazwa modułu	Forma zaliczenia	Liczba godzin zajęć ogółem	ECTS	Liczba godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	ECTS	Liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	ECTS
SAFE01	Gospodarka danymi cyfrowymi w gospodarstwach rolniczych		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE02	Wykorzystanie dronów w rolnictwie precyzyjnym		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE03	Biostymulatory		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE04	Zagrożenia podczas stosowania pestycydów		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE05	Systemy jakości		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE06	Gospodarka obiegu zamkniętego		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE07	Biopaliwa		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE08	Eksploracja odnawialnych źródeł energii		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE09	Niekonwencjonalne metody zagospodarowania roślinnych surowców odpadowych		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE10	Rolnictwo regeneratywne		3	0,20	2	0,12	0	0

Tydzień 2 – Food Week

Symbol modułu	Nazwa modułu	Forma zaliczenia	Liczba godzin zajęć ogółem	ECTS	Liczba godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	ECTS	Liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	ECTS
SAFE11	Procesy chłodnicze w przetwórstwie i konserwacji produktów rolniczych i żywności		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE12	Mikrobiologia żywności		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE13	Nowoczesne metody przetwarzania żywności 1		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE14	Nowoczesne metody przetwarzania żywności 2		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE15	Opakowania		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE16	Niekonwencjonalne metody utrwalania żywności ich wpływ na zdrowie człowieka i środowisko		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE17	Liofilizacja żywności: Za i przeciw		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE18	System jakości żywności HACCP		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE19	Liofilizowane dodatki do żywności		3	0,20	2	0,12	0	0
SAFE20	Analizy chemiczne żywności		3	0,20	2	0,12	0	0

Suma: 60 godz. 4 ECTS

