

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA WSCHODNIOEUROPEJSKA W PRZEMYSŁU

Wykaz przedmiotów, które mogą być uznane na podstawie oceny efektów uczenia się uzyskanych w systemie pozaformalnym i nieformalnym w roku akademickim 2021/2022 w Instytucie Nauk Technicznych

Kierunek: Mechatronika

| Lp. | Nazwa przedmiotu / modułu | Liczba ECTS |
|-----|---|-------------|
| 1 | Mechanika | 8 |
| 2 | Wprowadzenie do mechatroniki | 3 |
| 3 | Grafika inżynierska i zapis konstrukcji | 3 |
| 4 | Elektrotechnika i elektronika | 5 |
| 5 | Podstawy konstrukcji maszyn i mechanizmów | 4 |
| 6 | Systemy CAD/CAM | 3 |
| 7 | Wytrzymałość materiałów | 4 |
| 8 | Mechanika płynów | 4 |
| 9 | Inżynieria wytwarzania | 3 |
| 10 | Napędy elektryczne | 3 |
| 11 | Metrologia i techniki pomiarowe | 4 |
| 12 | Teoria automatów i języki | 4 |
| 13 | Sensoryka i przetwarzanie sygnałów | 4 |
| 14 | Systemy pomiarowe | 5 |
| 15 | Układy mikroprocesorowe i sterowniki | 5 |
| 16 | Nauka o materiałach | 4 |
| 17 | Podstawy automatyki | 5 |
| 18 | Teoria sterowania | 4 |
| 19 | Podstawy robotyki | 2 |
| 20 | Roboty przemysłowe | 3 |

Kierunek: Bezpieczeństwo i Produkcja Żywności

| Lp. | Nazwa przedmiotu / modułu | Liczba ECTS |
|-----|---|-------------|
| 1 | Ogólna technologia żywności | 6 |
| 2 | Technologia gastronomiczna | 3 |
| 3 | Towaroznawstwo żywności | 3 |
| 4 | Przechowalnictwo i chłodnictwo żywności | 2 |
| 5 | Aparatura w produkcji żywności | 3 |
| 6 | Inżynieria procesowa | 6 |
| 7 | Analiza i ocena jakości żywności | 5 |
| 8 | Mikrobiologia żywności | 4 |

| | | |
|----|---|----|
| 9 | Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności | 3 |
| 10 | Zarządzanie przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego | 2 |
| 11 | Technologia i bezpieczeństwo produktów roślinnych | 3 |
| 12 | Technologia i bezpieczeństwo produktów zwierzęcych | 3 |
| 13 | Żywnienie człowieka | 5 |
| 14 | Higiena produkcji żywności | 2 |
| 15 | Projektowanie nowych produktów spożywczych / Projektowanie potraw – (moduł do wyboru) | 4 |
| 16 | Projektowanie procesu produkcji żywności / Projektowanie zakładów gastronomicznych – (moduł do wyboru) | 4 |
| 17 | Praktyka kierunkowa I | 11 |
| 18 | Praktyka kierunkowa II | 11 |
| 19 | Praktyka specjalnościowa III | 10 |

Wykaz przedmiotów, które mogą być uznane na podstawie oceny efektów uczenia się uzyskanych w systemie pozaformalnym i nieformalnym w roku akademickim 2021/2022 w Instytucie Humanistyczno- Artystycznym

Kierunek Architektura Wnętrz

| Lp. | Nazwa przedmiotu/modułu | Liczba ECTS |
|-----|--|-------------|
| 1 | Metodyka projektowania | 4 |
| 2 | Geometria wykreślna | 3 |
| 3 | Perspektywa odręczna | 3 |
| 4 | Rysunek | 5 |
| 5 | Malarstwo | 5 |
| 6 | Rzeźba | 4 |
| 7 | Budownictwo | 4 |
| 8 | Rysunek techniczny | 3 |
| 9 | Podstawy technik cyfrowych w projektowaniu | 6 |
| 10 | Projektowanie architektury wnętrz | 8 |
| 11 | Projektowanie wystaw | 8 |
| 12 | Projektowanie mebli i elementów wyposażenia wnętrz | 8 |