

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	BŻ Ist 7.4
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Praca dyplomowa A			<b>ECTS</b>	<b>15</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma dissertation A				
Kierunek studiów:	Bezpieczeństwo żywności				
Koordynator przedmiotu:	Prodziekan ds. dydaktyki				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności lub pracownicy innych wydziałów Uczelni				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności: Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności, Katedra Chemii, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, Katedra Technologii Żywności oraz jednostki zaproszone do realizacji prac dyplomowych spoza Wydziału				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta podstawowej wiedzy, umiejętności analitycznych i inżynierskich charakterystycznych dla kierunku studiów w celu przygotowania pracy inżynierskiej opisującej typowe zagadnienia inżynierskie i uwzględniającej rozwiązanie postawionego problemu				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, doświadczenie/badania rynku/badania ankietowe, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Każdy dyplomant przygotowuje przegląd piśmiennictwa na zadany temat, a ponadto w celu przygotowania ekspertyzy wykonuje zadania technologiczne, analizy i pomiary, badania rynku lub badania opinii według indywidualnego harmonogramu badań ustalonych w odniesieniu do tematyki pracy dyplomowej				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Wszystkie przedmioty przewidziane programem studiów				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 - student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić badania obejmujące działania niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki wykonanych badań		02 - student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań 03 - student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	efekt 01 – ocena merytoryczna pracy efekt 02 – ocena poprawności językowej tekstu efekt 03 – ocena zaangażowania studenta w przygotowanie pracy dyplomowej spełniającej kryteria przyjęte na Wydziale				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca dyplomowa na poziomie inżynierskim, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, karta oceny promotora i recenzenta				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Warunkiem dopuszczenia pracy do obrony jest spełnienie wymagań odnoszących się do prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności. Ocena promotora: ocena merytoryczna 0-60 pkt., ocena poprawności językowej 0-20 pkt., ocena zaangażowania studenta 0-20 pkt. Ocena recenzenta: ocena merytoryczna 0-70 pkt., ocena poprawności językowej 0-30 pkt.				

	Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen promotora i recenzenta. Minimalne wartości pozwalające na zaliczenie poszczególnych efektów kształcenia stanowią połowę odpowiedniej maksymalnej liczby punktów w ocenie promotora lub recenzenta.
Miejsce realizacji zajęć:	Pomieszczenia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, inne lokalizacje wynikające z postawionego celu pracy
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej	
UWAGI: Dodaj tekst	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>375 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>3 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić badania obejmujące działania niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki wykonanych badań	K_U05, K_U13, K_U14 K_K01
02	student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań	K_U06, K_U09, K_U14, K_U16, K_U17
03	student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej	K_K03

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	BŻ Ist 7.4
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Praca dyplomowa B			<b>ECTS</b>	<b>15</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma dissertation B				
Kierunek studiów:	Bezpieczeństwo żywności				
Koordinator przedmiotu:	Prodziekan ds. dydaktyki				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności lub pracownicy innych wydziałów Uczelni				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności: Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności, Katedra Chemii, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, Katedra Technologii Żywności oraz jednostki zaproszone do realizacji prac dyplomowych spoza Wydziału				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta podstawowej wiedzy, umiejętności analitycznych i inżynierskich charakterystycznych dla kierunku studiów w celu przygotowania pracy inżynierskiej opisującej typowe zagadnienia inżynierskie i uwzględniającej rozwiązanie postawionego problemu				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników badań, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Każdy dyplomant przygotowuje przegląd piśmiennictwa na zadany temat, a ponadto w celu przygotowania ekspertyzy dokonuje samodzielnej, krytycznej analizy danych dostępnych w wybranych bazach (np. dane RASFF, GUS, FAO, WHO, itp.).				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Wszystkie przedmioty przewidziane programem studiów				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 - student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić analizę danych literaturowych obejmującą postępowanie niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki opublikowanych badań	02 - student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań 03 - student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	efekt 01 – ocena merytoryczna pracy efekt 02 – ocena poprawności językowej tekstu efekt 03 – ocena zaangażowania studenta w przygotowanie pracy dyplomowej spełniającej kryteria przyjęte na Wydziale				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca dyplomowa na poziomie inżynierskim, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, karta oceny promotora i recenzenta				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Warunkiem dopuszczenia pracy do obrony jest spełnienie wymagań odnoszących się do prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności. Ocena promotora: ocena merytoryczna 0-60 pkt., ocena poprawności językowej 0-20 pkt.,				

	ocena zaangażowania studenta 0-20 pkt. Ocena recenzenta: ocena merytoryczna 0-70 pkt., ocena poprawności językowej 0-30 pkt. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen promotora i recenzenta. Minimalne wartości pozwalające na zaliczenie poszczególnych efektów kształcenia stanowią połowę odpowiedniej maksymalnej liczby punktów w ocenie promotora lub recenzenta.
Miejsce realizacji zajęć:	Pomieszczenia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, inne lokalizacje wynikające z postawionego celu pracy
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej	
UWAGI: Dodaj tekst	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>375 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>3 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić analizę danych literaturowych obejmującą postępowanie niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki opublikowanych badań	K_U05, K_U13, K_U14 K_K01
02	student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań	K_U06, K_U09, K_U14, K_U16, K_U17
03	student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej	K_K03