

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	INŻ3.2_IIS BIO3.2_IIS TECHN3.2_IIS
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy opracowania wyników badań naukowych			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of experimental results' study				
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka				
Koordinator przedmiotu:	Kierownicy specjalizacji Wydziału Nauk o Żywności				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy dydaktyczni Wydziału Nauk o Żywności				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności: Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności, Katedra Chemii, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, Katedra Technologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot kierunkowy	b) stopień II, { TC } rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest przygotowanie merytoryczne studentów z zakresu opracowywania wyników badań oraz przedstawienia pisemnego i elektronicznego opracowania do przygotowywanej pracy magisterskiej				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin: 40				
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, konsultacje przy omawianiu, opracowywaniu i interpretacji wyników własnych badań oraz pisaniu pracy magisterskiej				
Pełny opis przedmiotu:	Dobór sposobu opracowania wyników z wykorzystaniem właściwych metod matematycznych, statystycznych i technik komputerowych, naukowa dyskusja sposobu prezentacji wyników zgodnie z wytycznymi dla prac magisterskich, pomoc merytoryczna w przygotowywaniu na seminarium dyplomowe bieżących raportów (prezentacji) z realizacji pracy magisterskiej				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Brak				
Założenia wstępne:	Podstawy statystyki i informatyki				
Efekty kształcenia:	01 – potrafi opracować matematycznie i statystycznie otrzymane wyniki badań z zakresu biotechnologii lub oceny jakości żywności oraz potrafi zaprezentować wyniki badań wykonanych w czasie realizacji zadania badawczego w postaci graficznej 02 – ma świadomość odpowiedzialności za jakość wyników analitycznych i zna zasady zapewnienia ich rzetelności				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekt 01 – ocena umiejętności opracowania wyników badań Efekt 02 – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Raport studenta obejmujący przeliczenia surowych wyników przeprowadzonych eksperymentów, ich opracowanie statystyczne i graficzną prezentację; pisemna opinia promotora uwzględniająca niezależnie oba efekty kształcenia, przekazana kierownikowi przedmiotu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Sumaryczna ocena końcowa wynikająca z realizacji obu efektów kształcenia po stwierdzeniu ich zaliczenia (5-6 pkt. dst; 6,5-7 pkt. dst+; 7,5-8 pkt. db; 8,5-9 pkt. db+; 9,5-10 pkt. bdb): Efekt 01 – określenie umiejętności merytorycznych (ocena raportu): 0-6 pkt. (min. niezbędne do zaliczenia 3 pkt.) z uzasadnieniem Efekt 02 – zaangażowanie studenta w rzetelne opracowanie wyników badań: 0-4 pkt. (minimum niezbędne do zaliczenia 2 pkt.) z uzasadnieniem				
Miejsce realizacji zajęć:	Pomieszczenia Wydziału Nauk o Żywności				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	literatura krajowa i zagraniczna związana z tematyką pracy magisterskiej, dostępne czasopisma naukowe i branżowe, normy, akty prawne krajowe i UE, źródła internetowe				
UWAGI:-Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest przedstawienie przez studenta pisemnego raportu z badań					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	potrafi opracować matematycznie i statystycznie otrzymane wyniki badań z zakresu biotechnologii lub oceny jakości żywności oraz potrafi zaprezentować wyniki badań wykonanych w czasie realizacji zadania badawczego w postaci graficznej	KW_02, KU_01, KU_03, KU_05 KK_04
02	ma świadomość odpowiedzialności etycznej za jakość wyników analitycznych i zna zasady zapewnienia ich rzetelności	KK_01, KK_02