

|                 |                    |                   |  |
|-----------------|--------------------|-------------------|--|
| Rok akademicki: | Grupa przedmiotów: | Numer katalogowy: | INŻ3.3_IIS<br>BIO3.3_IIS<br>TECHN3.3_IIS |
|-----------------|--------------------|-------------------|--|

|  |   |  |                |   |
|--|---|--|----------------|---|
| Nazwa przedmiotu:                                    | Seminarium magisterskie   |  | ECTS           | 3 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:                 | Diploma seminar   |  |                |   |
| Kierunek studiów:                                    | Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka  |  |                |   |
| Koordynator przedmiotu:                              | Kierownicy specjalizacji  |  |                |   |
| Prowadzący zajęcia:                                  | Pracownicy samodzielni  |  |                |   |
| Jednostka realizująca:                               | Wydział Nauk o Żywności, poszczególne Katedry   |  |                |   |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:     | Wydział Nauk o Żywności   |  |                |   |
| Status przedmiotu:                                   | a) przedmiot kierunkowy specjalnościowy   | b) stopień II, { TC } rok II           | c) stacjonarne |   |
| Cykl dydaktyczny:                                    | semestr letni   | jęz. wykładowy: polski                 |                |   |
| Założenia i cele przedmiotu:                         | Celem przedmiotu jest pogłębienie i uzupełnienie wiedzy w zakresie wybranej specjalizacji w oparciu o aktualną literaturę naukową i fachową, przy aktywnym udziale studentów, a także umiejętność przedstawiania prezentacji naukowych i dyskusji na poziomie akademickim   |  |                |   |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin:                    | a) wykład: liczba godzin 0;<br>b) ćwiczenia: liczba godzin 45;  |  |                |   |
| Metody dydaktyczne:                                  | Referaty studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, rozwiązywanie problemu, dyskusja  |  |                |   |
| Pełny opis przedmiotu:                               | Tematyka ćwiczeń: przypomnienie zasad i wymogów formalnych pisania prac magisterskich, zapoznanie studentów z zakresem i wymaganiami Seminarium, Pracy magisterskiej oraz Podstaw opracowywania wyników badań naukowych. Prezentacja uzyskanych wyników badań w trakcie realizacji pracy magisterskiej, ich interpretacja i dyskusja oraz formułowanie wniosków. Przygotowanie magistrantów do egzaminu dyplomowego. Krótka prezentacja przygotowanej pracy magisterskiej |  |                |   |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):       | Przedmioty kierunkowe i specjalizacyjne   |  |                |   |
| Założenia wstępne:                                   | Student powinien mieć wiedzę z zakresu przedmiotów podstawowych i kierunkowych realizowanych na I stopniu studiów   |  |                |   |
| Efekty kształcenia:                                  | 01 – ma umiejętność korzystania z polskiej i obcojęzycznej literatury naukowej i fachowej w zakresie inżynierii żywności, a także opracowania i wygłaszania referatów   | 02 – ma umiejętność udziału w dyskusji |                |   |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia:              | Każdy student przygotowuje i przedstawia 3 prezentacje, a ich szczegółowy zakres tematyczny i formę określa prowadzący zajęcia:<br>efekt 01 – ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć (każda prezentacja oceniana w skali 0-4 pkt),<br>efekt 02 – ocena aktywności studenta i udziału w dyskusji podczas seminariów (maksymalna sumaryczna liczba punktów do uzyskania 6 pkt)   |  |                |   |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Prezentacje multimedialne uczestników seminarium utrwalone w formie elektronicznej, punkty uzyskane za przygotowane i wygłoszone prezentacje oraz za udział w dyskusji  |  |                |   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:       | Sumaryczna liczba punktów uzyskanych na zajęciach stanowi podstawę do wystawienia oceny z przedmiotu: 9,5-10,5 dostateczny, 11-12,5 dostateczny plus<br>13-14 dobry, 14,5- 16 dobry plus, 16,5-18 bardzo dobry<br>Minimalna liczba punktów niezbędna do uznania efektów kształcenia wynosi 6,5 pkt za prezentacje oraz 3 pkt za aktywność.  |  |                |   |
| Miejsce realizacji zajęć:                            | sala seminaryjna  |  |                |   |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:               | Czasopisma naukowe i branżowe krajowe i zagraniczne, materiały kongresowe, materiały firm, podręczniki (monografie) akademickie, prace magisterskie z lat poprzednich, Polskie Normy  |  |                |   |
| UWAGI:   | Brak  |  |                |   |

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:                    | <b>1,5 ECTS</b> |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | <b>1,5 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                | ma umiejętność korzystania z literatury naukowej i fachowej w zakresie inżynierii żywności, a także opracowania i wygłaszania referatów | K_W04, K_W05, K_W07, KW_08, K_W11, K_W17, K_W18, K_U05, K_U06, K_U07, K_U09, K_K03, K_K04 |
| 02                | ma umiejętność udziału w dyskusji   | KU_06, K_U07, K_K04, K_K05  |