

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	INZ3.5_IIS BIO3.5_IIS TECHN3.5_IIS
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Praca magisterska			ECTS	20
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Master's thesis				
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka				
Koordinator przedmiotu:	Prodziekan ds. Dydaktyki 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 specjalnościowy	b) stopień II, { TC } rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przygotowanie magisterskiej rozprawy naukowej opisującej samodzielnie wykonane określone zagadnienie badawcze. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	brak godzin rozliczanych w pensum				
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Każdy dyplomant wykonuje zadania technologiczne, analizy i pomiary według indywidualnego harmonogramu badań ustalonych zgodnie z tematyką pracy magisterskiej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Wszystkie przedmioty przewidziane programem studiów danej specjalizacji				
Założenia wstępne:	Technologia i analiza żywności				
Efekty kształcenia:	<p>01 – potrafi przedstawić w sposób zrozumiały zagadnienia teoretyczne i praktyczne z zakresu inżynierii żywności, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego problemu badawczego; potrafi samodzielnie zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi prawidłowo zinterpretować wyniki przeprowadzonych analiz i pomiarów oraz analizy statystycznej odnosząc je do danych zawartych w literaturze; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski i stwierdzenia w oparciu o wyniki wykonanych badań i obliczeń,</p> <p>02 – zna polską i obcojęzyczną terminologię fachową w szeroko rozumianym zakresie technologii żywności i żywienia człowieka; potrafi zaprezentować wyniki wykonanych badań,</p> <p>03 – ma świadomość ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej</p>				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<p>efekt 01: ocena merytoryczna pracy</p> <p>efekt 02: ocena poprawności językowej tekstu</p> <p>efekt 03: ocena zaangażowania studenta w przygotowanie pracy dyplomowej spełniającej kryteria przyjęte na Wydziale</p>				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca magisterska, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, karta oceny promotora i recenzenta pracy				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<p>Warunkiem dopuszczenia pracy do obrony jest spełnienie wymagań odnoszących się do prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności.</p> <p>Ocena promotora: ocena merytoryczna 0-60 pkt., ocena poprawności językowej 0-20 pkt., ocena zaangażowania studenta 0-20 pkt.</p> <p>Ocena recenzenta: ocena merytoryczna 0-70 pkt., ocena poprawności językowej 0-30 pkt.</p> <p>Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen promotora i recenzenta.</p> <p>Minimalne wartości pozwalające na zaliczenie poszczególnych efektów kształcenia stanowią połowę odpowiedniej maksymalnej liczby punktów w ocenie promotora lub recenzenta.</p>				
Miejsce realizacji zajęć:	Pomieszczenia Uczelni, inne lokalizacje wynikające z postawionego celu pracy				

Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura polska i obcojęzyczna dotycząca tematu pracy magisterskiej

UWAGI: zgodnie z wymogami formalnymi

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:	500 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	10 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 przedstawić w sposób zrozumiały zagadnienia teoretyczne i praktyczne z zakresu inżynierii żywności, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego problemu badawczego; potrafi samodzielnie zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi prawidłowo zinterpretować wyniki przeprowadzonych analiz i pomiarów oraz analizy statystycznej odnosząc je do danych zawartych w literaturze; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski i stwierdzenia w oparciu o wyniki wykonanych badań i obliczeń	KW_01, KW_02, KW_03, KW_04, KW_05, KW_06, KW_07, KW_08, KW_15, KW_16, KW_17 KU_02, KU_03, KU_04, KU_05, KU_06, KK_01, KK_02, KK_03, KK_04, KK_06
02	zna polską i obcojęzyczną terminologię fachową w szeroko rozumianym zakresie technologii żywności i żywienia człowieka; potrafi zaprezentować wyniki wykonanych badań	K_W17 KU_03, KU_05, K_U09 KK_03
03	ma świadomość ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej	KK_03