

Rok akademicki:	Od 2018/19	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TŻ I st 7.1
-----------------	------------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie przedsiębiorstwem żywnościowym		ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Management of Food Enterprise			
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Agnieszka Tyburcy			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii i Oceny Żywności Instytutu Nauk o Żywności			
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi funkcjami zarządzania oraz technikami stosowanymi w zarządzaniu			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 15;			
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja, rozwiązywanie problemu, referat, studium przypadku			
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka wykładów: przegląd głównych teorii zarządzania, planowanie i podejmowanie decyzji, elementy organizowania, rodzaje struktur organizacyjnych, przewożenie (style kierowania i techniki motywacyjne), kontrolowanie, TQM Tematyka ćwiczeń: techniki stosowane w zarządzaniu, pułapki decyzyjne, wykresy sieciowe, proces rekrutacji pracowników, współczesne struktury organizacyjne, zarządzanie strategiczne			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ekonomika			
Założenia wstępne:	Student powinien znać podstawowe pojęcia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa			
Efekty kształcenia:	01. Student potrafi rozwiązać problem występujący w zakładzie wykorzystując odpowiednie techniki 02. Student zna klasyczne i nowoczesne struktury organizacyjne	03. Student zna metody odnoszące się do podstawowych funkcji zarządzania 04. Student zna podstawowe narzędzia stosowane w analizie strategicznej 05. Student potrafi dokonać optymalizacji czasowo-kosztowej wykresu sieciowego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01, 02, 03, 04, 05 - kolokwium 01 - praca zespołowa 02, 04 - referat			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny cząstkowe i końcowe dla poszczególnych studentów			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Referat - 7,1%, praca zespołowa - 7,1%, kolokwium z części wykładowej - 51,4%, kolokwium ćwiczeniowe - 34,3%			
Miejsce realizacji zajęć:	sala seminaryjna			
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. R.W. Griffin (2004) "Podstawy zarządzania organizacjami", Wyd. PWN, Warszawa 2. Praca zbiorowa pod red. H. Bienioka (1997) „Metody sprawnego zarządzania”, Agencja Wydawnicza „Placet”, Warszawa 3. K. Obłój (2013) „Pasja i dyscyplina strategii", Poltext, 4. Góralczyk A. (1999) „Myślenie strategiczne w zarządzaniu”, Wyd. Prawno-Ekonomiczne „Infor”, Warszawa 5. „Zarządzanie XXI wieku”, dodatek do „Personel i Zarządzanie”, nr 20/2000				
UWAGI:) Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest uzyskanie minimum 50% punktów, które można uzyskać za kolokwium z części wykładowej, ćwiczeniowej, referat lub pracę zespołową. Poszczególne efekty kształcenia muszą być zaliczone na minimum 50%. Oceny końcowe wystawiane są w następujący sposób: 50-60% maksymalnej liczby punktów, które można uzyskać – 3,0; 61%-70% - 3,5; 71%-80 - 4,0; 81%-90% - 4,5; 91%-100% - 5,0				

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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 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	Student potrafi rozwiązać problem występujący w zakładzie wykorzystując odpowiednie techniki	K_W17, K_U05, K_K04, K_K06
02	Student zna klasyczne i nowoczesne struktury organizacyjne	K_W17
03	Student zna metody odnoszące się do podstawowych funkcji zarządzania	K_W17, K_W16, K_K03
04	Student zna podstawowe narzędzia stosowane w analizie strategicznej	K_W17, K_W16, K_K03
05	Student potrafi dokonać optymalizacji czasowo-kosztowej wykresu sieciowego	K_W17, K_U14

Rok akademicki:	Od 2017/18	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TŻ I st 7.2
-----------------	------------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe BIOT			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar BIOT				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni Pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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:	Poszerzenie zasobu wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem biotechnologii i mikrobiologii żywności. Przygotowanie do wykonania pracy dyplomowej (inżynierskiej). Umiejętność korzystania z zasobów bibliotecznych i internetowych w celu zgromadzenia literatury dotyczącej realizacji określonego tematu badawczego. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Umiejętność prezentowania zagadnień związanych z pracą dyplomową i dyskusji. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego m.in. poprzez opracowania, referaty i dyskusje nad współczesnymi zagadnieniami związanymi z szeroko rozumianą technologią żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 45;				
Metody dydaktyczne:	Praca indywidualna, praca w zespołach, dyskusja, wykład, referat, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka ćwiczeń: Cele i zakres realizowanych prac dyplomowych, literatura krajowa i zagraniczna związana z tematyką prac dyplomowych, zapoznanie studentów z sylabusami Seminarium dyplomowego i Pracy dyplomowej. Prezentacja odbytych praktyk oraz wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Przedstawienie prezentacji, w których sformułowano cel, założenia i zakres pracy oraz omówiono i przedyskutowano zebrane dane związane z problematyką pracy dyplomowej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Całokształt wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach przedmiotów podstawowych i kierunkowych realizowanych na pierwszym stopniu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem biotechnologii i mikrobiologii żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	02 – potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Każdy student przygotowuje i przedstawia 4 prezentacje, a ich szczegółowy zakres tematyczny i formę określa prowadzący zajęcia: efekt 01 – ustne prezentacje przygotowane i wygłoszone w ramach seminarium: z odbytych praktyk, wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz konspektu pracy (każda prezentacja oceniana w skali 0-2 pkt) i prezentacja pracy dyplomowej (oceniana w skali 0-4 punktów), efekt 02 – ocena aktywności studenta i udziału w dyskusji podczas				

	seminariów (maksymalna sumaryczna liczba punktów do uzyskania 5 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: 8-9 dostateczny, 9,5-10,5 dostateczny plus, 11-12 dobry, 12,5-13,5 dobry plus, 14-15 bardzo dobry. Minimalna liczba punktów niezbędna do uznania efektów kształcenia wynosi 5,5 pkt za prezentacje oraz 2,5 pkt za aktywność.
Miejsce realizacji zajęć:	Sale seminaryjne Wydziału Nauk o Żywności
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Specjalistyczne piśmiennictwo zależne od tematyki realizowanych prac dyplomowych (podręczniki oraz publikacje z czasopism naukowych krajowych i zagranicznych związanych z tematyką prac dyplomowych)	
UWAGI: Dodaj tekst	

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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	4 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	ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem biotechnologii i mikrobiologii żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W03, K_W04, K_W05 K_U06, K_U09, K_U12, K_U16, K_U17
02	potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego	K_U17 K_K01, K_K03, K_K06

Rok akademicki:	Od 2017/18	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TŻ I st 7.2
-----------------	------------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe TŻ			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar FT				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni Pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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:	Poszerzenie zasobu wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem technologii przetwarzania żywności. Przygotowanie do wykonania pracy dyplomowej (inżynierskiej). Umiejętność korzystania z zasobów bibliotecznych i internetowych w celu zgromadzenia literatury dotyczącej realizacji określonego tematu badawczego. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Umiejętność prezentowania zagadnień związanych z pracą dyplomową i dyskusji. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego m.in. poprzez opracowania, referaty i dyskusje nad współczesnymi zagadnieniami związanymi z szeroko rozumianą technologią żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 45;				
Metody dydaktyczne:	Praca indywidualna, praca w zespołach, dyskusja, wykład, referat, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka ćwiczeń: Cele i zakres realizowanych prac dyplomowych, literatura krajowa i zagraniczna związana z tematyką prac dyplomowych, zapoznanie studentów z sylabusami Seminarium dyplomowego i Pracy dyplomowej. Prezentacja odbytych praktyk oraz wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Przedstawienie prezentacji, w których sformułowano cel, założenia i zakres pracy oraz omówiono i przedyskutowano zebrane dane związane z problematyką pracy dyplomowej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Całokształt wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach przedmiotów podstawowych i kierunkowych realizowanych na pierwszym stopniu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem technologii przetwarzania żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat		02 – potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Każdy student przygotowuje i przedstawia 4 prezentacje, a ich szczegółowy zakres tematyczny i formę określa prowadzący zajęcia: efekt 01 – ustne prezentacje przygotowane i wygłoszone w ramach seminarium: z odbytych praktyk, wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz konspektu pracy (każda prezentacja oceniana w skali 0-2 pkt) i prezentacja pracy dyplomowej (oceniana w skali 0-4 punktów), efekt 02 – ocena aktywności studenta i udziału w dyskusji podczas seminariów				

	(maksymalna sumaryczna liczba punktów do uzyskania 5 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: 8-9 dostateczny, 9,5-10,5 dostateczny plus, 11-12 dobry, 12,5-13,5 dobry plus, 14-15 bardzo dobry. Minimalna liczba punktów niezbędna do uznania efektów kształcenia wynosi 5,5 pkt za prezentacje oraz 2,5 pkt za aktywność.
Miejsce realizacji zajęć:	Sale seminaryjne Wydziału Nauk o Żywności
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Specjalistyczne piśmiennictwo zależne od tematyki realizowanych prac dyplomowych (podręczniki oraz publikacje z czasopism naukowych krajowych i zagranicznych związanych z tematyką prac dyplomowych)	
UWAGI: Dodaj tekst	

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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	4 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	ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem technologii przetwarzania żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W03, K_W04, K_W05 K_U06, K_U09, K_U12, K_U16, K_U17
02	potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego	K_U17 K_K01, K_K03, K_K06

Rok akademicki:	Od 2017/18	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TŻ I st 7.2
-----------------	------------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe OŻ			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar FA				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni Pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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:	Poszerzenie zasobu wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem oceny jakości żywności. Przygotowanie do wykonania pracy dyplomowej (inżynierskiej). Umiejętność korzystania z zasobów bibliotecznych i internetowych w celu zgromadzenia literatury dotyczącej realizacji określonego tematu badawczego. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Umiejętność prezentowania zagadnień związanych z pracą dyplomową i dyskusji. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego m.in. poprzez opracowania, referaty i dyskusje nad współczesnymi zagadnieniami związanymi z szeroko rozumianą technologią żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 45;				
Metody dydaktyczne:	Praca indywidualna, praca w zespołach, dyskusja, wykład, referat, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka ćwiczeń: Cele i zakres realizowanych prac dyplomowych, literatura krajowa i zagraniczna związana z tematyką prac dyplomowych, zapoznanie studentów z sylabusami Seminarium dyplomowego i Pracy dyplomowej. Prezentacja odbytych praktyk oraz wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Przedstawienie prezentacji, w których sformułowano cel, założenia i zakres pracy oraz omówiono i przedyskutowano zebrane dane związane z problematyką pracy dyplomowej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Całokształt wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach przedmiotów podstawowych i kierunkowych realizowanych na pierwszym stopniu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem oceny jakości żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat		02 – potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Każdy student przygotowuje i przedstawia 4 prezentacje, a ich szczegółowy zakres tematyczny i formę określa prowadzący zajęcia: efekt 01 – ustne prezentacje przygotowane i wygłoszone w ramach seminarium: z odbytych praktyk, wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz konspektu pracy (każda prezentacja oceniana w skali 0-2 pkt) i prezentacja pracy dyplomowej (oceniana w skali 0-4 punktów), efekt 02 – ocena aktywności studenta i udziału w dyskusji podczas				

	seminariów (maksymalna sumaryczna liczba punktów do uzyskania 5 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: 8-9 dostateczny, 9,5-10,5 dostateczny plus, 11-12 dobry, 12,5-13,5 dobry plus, 14-15 bardzo dobry. Minimalna liczba punktów niezbędna do uznania efektów kształcenia wynosi 5,5 pkt za prezentacje oraz 2,5 pkt za aktywność.
Miejsce realizacji zajęć:	Salę seminaryjne Wydziału Nauk o Żywności
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Specjalistyczne piśmiennictwo zależne od tematyki realizowanych prac dyplomowych (podręczniki oraz publikacje z czasopism naukowych krajowych i zagranicznych związanych z tematyką prac dyplomowych)	
UWAGI: Dodaj tekst	

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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	4 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	ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem oceny jakości żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W03, K_W04, K_W05 K_U06, K_U09, K_U12, K_U16, K_U17
02	potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego	K_U17 K_K01, K_K03, K_K06

Rok akademicki:	Od 2017/18	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TŻ I st 7.2
-----------------	------------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe INŻ			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar ENG				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni Pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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:	Poszerzenie zasobu wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem inżynierii żywności. Przygotowanie do wykonania pracy dyplomowej (inżynierskiej). Umiejętność korzystania z zasobów bibliotecznych i internetowych w celu zgromadzenia literatury dotyczącej realizacji określonego tematu badawczego. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Umiejętność prezentowania zagadnień związanych z pracą dyplomową i dyskusji. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego m.in. poprzez opracowania, referaty i dyskusje nad współczesnymi zagadnieniami związanymi z szeroko rozumianą technologią żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 45;				
Metody dydaktyczne:	Praca indywidualna, praca w zespołach, dyskusja, wykład, referat, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka ćwiczeń: Cele i zakres realizowanych prac dyplomowych, literatura krajowa i zagraniczna związana z tematyką prac dyplomowych, zapoznanie studentów z sylabusami Seminarium dyplomowego i Pracy dyplomowej. Prezentacja odbytych praktyk oraz wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Przedstawienie prezentacji, w których sformułowano cel, założenia i zakres pracy oraz omówiono i przedyskutowano zebrane dane związane z problematyką pracy dyplomowej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Całokształt wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach przedmiotów podstawowych i kierunkowych realizowanych na pierwszym stopniu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem inżynierii żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	02 – potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Każdy student przygotowuje i przedstawia 4 prezentacje, a ich szczegółowy zakres tematyczny i formę określa prowadzący zajęcia: efekt 01 – ustne prezentacje przygotowane i wygłoszone w ramach seminarium: z odbytych praktyk, wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz konspektu pracy (każda prezentacja oceniana w skali 0-2 pkt) i prezentacja pracy dyplomowej (oceniana w skali 0-4 punktów) efekt 02 – ocena aktywności studenta i udziału w dyskusji podczas				

	seminariów (maksymalna sumaryczna liczba punktów do uzyskania 5 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: 8-9 dostateczny, 9,5-10,5 dostateczny plus, 11-12 dobry, 12,5-13,5 dobry plus, 14-15 bardzo dobry. Minimalna liczba punktów niezbędna do uznania efektów kształcenia wynosi 5,5 pkt za prezentacje oraz 2,5 pkt za aktywność.
Miejsce realizacji zajęć:	Sale seminaryjne Wydziału Nauk o Żywności
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Specjalistyczne piśmiennictwo zależne od tematyki realizowanych prac dyplomowych (podręczniki oraz publikacje z czasopism naukowych krajowych i zagranicznych związanych z tematyką prac dyplomowych)	
UWAGI: Dodaj tekst	

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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	4 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	ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem inżynierii żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W03, K_W04, K_W05 K_U06, K_U09, K_U12, K_U16, K_U17
02	potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego	K_U17 K_K01, K_K03, K_K06

Rok akademicki:	Od 2017/18	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TŻ I st 7.3
-----------------	------------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Praca dyplomowa A			ECTS	15
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma dissertation A				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności lub pracownicy innych Instytutów SGGW				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności oraz inne Instytuty SGGW zaproszone do realizacji prac dyplomowych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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:	Przygotowanie studenta do przyswojenia podstawowej wiedzy, umiejętności analitycznych i inżynierskich w ramach całego programu studiów oraz przygotowania inżynierskiej rozprawy naukowej opisującej samodzielnie, typowe lub proste zagadnienia inżynierskie				
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 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:	375 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.:	3 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	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_U12, K_U13 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_U05, K_U06, K_U09, 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:	Od 2017/18	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TŻ I st 7.3
-----------------	------------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Praca dyplomowa B			ECTS	15
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma dissertation B				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności lub pracownicy innych Instytutów SGGW				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności oraz inne Instytuty SGGW zaproszone do realizacji prac dyplomowych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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:	Przygotowanie studenta do przyswojenia podstawowej wiedzy, umiejętności analitycznych i inżynierskich w ramach całego programu studiów oraz przygotowania inżynierskiej rozprawy naukowej opisującej samodzielnie, typowe lub proste zagadnienia inżynierskie				
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	Pisemna praca dyplomowa na poziomie inżynierskim, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, karta oceny promotora i recenzenta				

kształcenia:	
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 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:	375 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.:	3 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	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_U12, K_U13 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_U05, K_U06, K_U09, 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