

Rok akademicki:	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:	INŻ1.10_IIS BIO1.9_IIS TECHN1.9_IIS
-----------------	--------------------	-------------------	---

Nazwa przedmiotu:	Seminarium magisterskie		ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar			
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka			
Koordinator 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 I	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 umiejętności przedstawiania prezentacji naukowych i dyskusji na poziomie akademickim			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia: liczba godzin 30;			
Metody dydaktyczne:	Referaty studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, rozwiązywanie problemu, dyskusja			
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka ćwiczeń: przedstawienie specjalizacji i realizowanych prac badawczych, zaprezentowanie możliwości korzystania z materiałów źródłowych w pracy badawczej, opracowanie i prezentacja referatów seminaryjnych związanych ze specyfiką specjalizacji na podstawie literatury krajowej i zagranicznej. Doskonalenie umiejętności prezentowania referatów i dyskusji			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Dyplom inżyniera w zakresie ustalonym w uchwale rekrutacyjnej			
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 technologii żywności, a także ma umiejętność opracowania i wygłaszania referatów	02 – ma umiejętność udziału w dyskusji		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Każdy student przygotowuje i przedstawia 2 prezentacje, a ich szczegółowy zakres tematyczny i formę określa prowadzący zajęcia: efekt 01 – ocena wystąpienia i prezentacji w trakcie zajęć (każda prezentacja oceniana w skali 0-4 pkt), efekt 02 – ocena aktywności studenta i udziału w dyskusji podczas seminariów (maksymalna sumaryczna liczba punktów do uzyskania 4 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: 6,5-7,0 dostateczny, 7,5-8 dostateczny plus, 8,5-10,0 dobry, 10,5-11 dobry plus, 11,5-12 bardzo dobry Minimalna liczba punktów niezbędna do uznania efektów kształcenia wynosi 4,5 pkt za prezentacje oraz 2 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:	50 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	ma umiejętność korzystania z literatury naukowej i fachowej w zakresie technologii żywności, a także ma umiejętność 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