

Rok akademicki:	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:	INZ2.10_IIS BIO2.10_IIS TECHN2.10_IIS
-----------------	--------------------	-------------------	---

Nazwa przedmiotu:	Seminarium magisterskie	ECTS	2
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 I	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	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; b) ćwiczenia: liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Referaty studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, rozwiązywanie problemu, dyskusja		
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka ćwiczeń: zapoznanie studentów z zakresem i wymaganiami Seminarium oraz Pracowni magisterskiej. Zapoznanie studentów z zasadami i wymogami formalnymi pisanie prac magisterskich oraz wybranymi pracami realizowanymi na specjalizacji. Przygotowanie konspektów prac magisterskich i referowanie przeglądu literatury. Dyskusja opracowanej metodyki pracy i jej zakresu.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Przedmioty kierunkowe realizowane podczas 1 semestru studiów		
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, ma umiejętność 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: efekt 01 – ocena wystąpień 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 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 13-14 dobry, 14,5- 16 dobry plus, 16,5-18 bardzo dobry 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:	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