

| | | | | | |
|-----------------|--|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | INŻ3.2_IIS BIO3.2_IIS TECHN3.2_IIS |
|-----------------|--|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|------------------------------|----------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Podstawy opracowania wyników badań naukowych | | | ECTS | 3 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Basics of experimental results' study | | | | |
| Kierunek studiów: | Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Kierownicy specjalizacji 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 | b) stopień II, { TC } rok II | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr letni | jęz. wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Celem przedmiotu jest przygotowanie merytoryczne studentów z zakresu opracowywania wyników badań oraz przedstawienia pisemnego i elektronicznego opracowania do przygotowywanej pracy magisterskiej | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | Ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin: 40 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Dyskusja, konsultacje przy omawianiu, opracowywaniu i interpretacji wyników własnych badań oraz pisaniu pracy magisterskiej | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Dobór sposobu opracowania wyników z wykorzystaniem właściwych metod matematycznych, statystycznych i technik komputerowych, naukowa dyskusja sposobu prezentacji wyników zgodnie z wytycznymi dla prac magisterskich, pomoc merytoryczna w przygotowywaniu na seminarium dyplomowe bieżących raportów (prezentacji) z realizacji pracy magisterskiej | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | Brak | | | | |
| Założenia wstępne: | Podstawy statystyki i informatyki | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01 – potrafi opracować matematycznie i statystycznie otrzymane wyniki badań z zakresu technologii żywności oraz potrafi zaprezentować wyniki badań wykonanych w czasie realizacji zadania badawczego w postaci graficznej 02 – ma świadomość odpowiedzialności za jakość wyników analitycznych i zna zasady zapewnienia ich rzetelności | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Efekt 01 – ocena umiejętności opracowania wyników badań Efekt 02 – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Raport studenta obejmujący przeliczenia surowych wyników przeprowadzonych eksperymentów, ich opracowanie statystyczne i graficzną prezentację; pisemna opinia promotora uwzględniająca niezależnie oba efekty kształcenia, przekazana kierownikowi przedmiotu | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Sumaryczna ocena końcowa wynikająca z realizacji obu efektów kształcenia po stwierdzeniu ich zaliczenia (5-6 pkt. dst; 6,5-7 pkt. dst+; 7,5-8 pkt. db; 8,5-9 pkt. db+; 9,5-10 pkt. bdb): Efekt 01 – określenie umiejętności merytorycznych (ocena raportu): 0-6 pkt. (min. niezbędne do zaliczenia 3 pkt.) z uzasadnieniem Efekt 02 – zaangażowanie studenta w rzetelne opracowanie wyników badań: 0-4 pkt. (minimum niezbędne do zaliczenia 2 pkt.) z uzasadnieniem | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Pomieszczenia Wydziału Nauk o Żywności | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | literatura krajowa i zagraniczna związana z tematyką pracy magisterskiej, dostępne czasopisma naukowe i branżowe, normy, akty prawne krajowe i UE, źródła internetowe | | | | |
| UWAGI: Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów. Student, który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0, 61-70% - 3,5, 71-80% - 4,0, 81-90% - 4,5 a 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: | 75 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1,5 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 1,5 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 opracować matematycznie i statystycznie otrzymane wyniki badań z zakresu technologii żywności oraz potrafi zaprezentować wyniki badań wykonanych w czasie realizacji zadania badawczego w postaci graficznej | KW_02, KU_01, KU_03, KU_05 KK_04 |
| 02 | ma świadomość odpowiedzialności etycznej za jakość wyników analitycznych i zna zasady zapewnienia ich rzetelności | KK_01, KK_02 |