

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe 4			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar 4				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienia				
Koordynator przedmiotu:	Prodziekan ds. dydaktyki				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni				
Jednostka realizująca:	Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	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 24;				
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:	brak				
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:	01 – ustne prezentacje przygotowane i wygłoszone w ramach seminarium (każda prezentacja oceniana w skali 0-5 pkt), forma prezentacji jest uzależniona od decyzji osoby prowadzącej seminarium, warunkiem zaliczenia jest pozytywna ocena prezentacji związanej z przygotowywaną pracą dyplomową 02 – dyskusja prowadzona podczas seminariów, podczas każdego seminarium student może uzyskać za swoją aktywność 0, 1 lub 2 punkty				
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	Prezentacje multimedialne uczestników seminarium utrwalone w formie elektronicznej,				

na ocenę końcową:	punkty uzyskane za przygotowane i wygłoszone prezentacje oraz za udział w dyskusji Student przygotowuje 2 prezentacje, a ich szczegółowy układ zależy od wybranej grupy seminaryjnej. Ocena [%] wyliczana jest na podstawie sumy punktów z 2 prezentacji (P) oraz aktywności studenta (A) wg wzoru: $((P*0,7)/2+(A*0,3)/3)*100\%$ Do zaliczenia efektów kształcenia wymagane jest zdobycie przynajmniej następującej liczby punktów: 5,5 za prezentacje oraz 3 za aktywności
Miejsce realizacji zajęć:	Salę seminaryjną 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:	

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.:	2 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
03	Dodaj tekst	Dodaj tekst
04	Dodaj tekst	Dodaj tekst
05	Dodaj tekst	Dodaj tekst