

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TŻ Ist 7.2
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe BIOT			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar BIOT				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienia				
Koordinator przedmiotu:	Prodziekan ds. dydaktyki				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni				
Jednostka realizująca:	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o 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:	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 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:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TŻ Ist 7.2
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe TECHNOL			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar TECHNOL				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienia				
Koordinator przedmiotu:	Prodzikan ds. dydaktyki				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni				
Jednostka realizująca:	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności, Katedra Technologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o 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:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TŻ Ist 7.2
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe OCENAŻyw			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar FoodANALYS				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienia				
Koordinator przedmiotu:	Prodziekan ds. dydaktyki				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni				
Jednostka realizująca:	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o 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:	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 modul/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:		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 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) 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:	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 modul/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