

Rok akademicki:	od 2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	BŻ Ist 7.1
-----------------	--------------	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności		ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Quality management systems and food safety			
Kierunek studiów:	Bezpieczeństwo żywności			
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Jolanta Kowalska			
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Jolanta Kowalska			
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Założenia i cele przedmiotu obejmują wprowadzenie do obligatoryjnych i dobrowolnych systemów zarządzania jakością w oparciu o wymagania prawne, opracowanie dokumentacji systemowej dla określonego produktu i poddanie jej weryfikacji w oparciu o założenia audytowania zgodnie z normą ISO 19011.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 45;			
Metody dydaktyczne:	grupowe projekty studenckie, dyskusja, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, gry, konsultacje			
Pełny opis przedmiotu:	1. Wprowadzenie do systemów - jakość i bezpieczeństwo 2. Omówienie Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej w oparciu o wymagania prawne 3. Opracowanie procedur, instrukcji i kart zapisów dla wybranego zakładu produkcyjnego 4. Ocena dokumentacji pod względem ich zgodności z zapisami w odpowiednich rozporządzeniach i ustawach 5. Wprowadzenie teoretyczne do systemu HACCP 6. Przygotowanie książki jakości dla wybranego przedsiębiorstwa z branży spożywczej 7. Siedem zasad systemu HACCP - opracowanie dla dowolnego zakładu produkcyjnego z branży spożywczej 8. Opracowanie wykazu niezbędnej dokumentacji i przygotowanie procedur, instrukcji, kart zapisów i harmonogramów 9. Wprowadzenie do auditowania systemów zarządzania jakością według normy ISO 19011 10. Przygotowanie harmonogramu auditów, opracowanie pytań auditowych dla przygotowanego projektu dokumentacji, określenie zgodności opracowania z wymaganiami prawnymi, raport z auditu - określenie niezgodności, ustosunkowanie się do raportu			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak			
Założenia wstępne:	brak			
Efekty kształcenia:	01 - potrafi korzystać z zapisów w aktach prawnych i je interpretować 02 - zna zasady identyfikowania zagrożeń jakości i bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym i żywieniu człowieka	03 - potrafi opracować i zweryfikować dokumentację niezbędną do właściwego funkcjonowania systemu w danym obszarze jednostki w branży spożywczej, podjąć dyskusję na tematy technologiczne, uargumentować swoje zdanie 04 - potrafi współpracować w grupie i dostosować się do pełnienia różnych funkcji w zespole		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01-04 weryfikowane są poprzez ocenę przygotowanych prezentacji i wystąpień w trakcie zajęć			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów	Złożone projekty wraz z ich oceną			

kształcenia:	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji i wystąpień w trakcie zajęć - 30%, ocena wykonanego projektu grupowego - 60%, aktywność w trakcie zajęć - 10%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych 2. Rozporządzenie (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego 3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r.) z późniejszymi zmianami 4. Kołożyn-Krajewska D. i Sikora T., 2010: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka., Wydawnictwo C.H.Beck. 5. Kowalska J., Majewska E., Obiedziński M., Zadernowski M. 2006: Nowe prawo żywnościowe Unii Europejskiej a systemy GMP, GHP, HACCP, ODDK, Gdańsk. 6. Jankiewicz M. i Kędziora Z. (pod redakcją), 2003: Metody pomiarów i kontroli jakości w przemyśle spożywczym i biotechnologii. Wyd. Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego, Poznań. 7. Dzwolak W., Ziajka S. 2000: Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym. Studio 108, Olsztyn. 8. PN EN ISO 19011:2012. Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania	
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:	100 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 korzystać z zapisów w aktach prawnych i je interpretować	K_W19, K_U12,
02	zna zasady identyfikowania zagrożeń jakości i bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym i żywieniu człowieka	K_W08, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_U07
03	potrafi opracować i zweryfikować dokumentację niezbędną do właściwego funkcjonowania systemu w danym obszarze jednostki w branży spożywczej, podjąć dyskusję na tematy technologiczne, uargumentować swoje zdanie	K_W18, K_U09, K_U10, K_U14, K_K02,
04	potrafi współpracować w grupie i dostosować się do pełnienia różnych funkcji w zespole	K_K05, K_W24

Rok akademicki:	od 2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	BŻ I st 7.2
-----------------	--------------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe TECHNOL		ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar TECHNOL			
Kierunek studiów:	Bezpieczeństwo żywności			
Koordinator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności			
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności			
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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 bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem procesów przetwórczych. 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 rozumianym bezpieczeństwem 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 bezpieczeństwo żywności.			
Założenia wstępne:	brak			
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnego bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem procesów przetwórczych 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 dobre 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	Prezentacje multimedialne uczestników seminarium utrwalone w formie elektronicznej, punkty uzyskane za przygotowane i wygłoszone prezentacje oraz za udział w dyskusji			

kształcenia:	
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 prezentację 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:	100 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 współczesnego bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem procesów przetwórczych oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem tematyki pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W03, K_W05, K_W23 K_U06, K_U09, K_U13, K_U16
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_K05

Rok akademicki:	od 2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	BŻ Ist 7.2
-----------------	--------------	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe BIOT		ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar BIOT			
Kierunek studiów:	Bezpieczeństwo żywności			
Koordynator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności			
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności			
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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 bezpieczeństwa żywności 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 rozumianym bezpieczeństwem 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 bezpieczeństwo żywności.			
Założenia wstępne:	brak			
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnego bezpieczeństwa 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:	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:	100 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 współczesnego bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem biotechnologii i mikrobiologii żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem tematyki pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W03, K_W05, K_W23 K_U06, K_U09, K_U13, K_U16
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_K05

Rok akademicki:	od 2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	BŻ Ist 7.2
-----------------	--------------	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe ChemŻYW		ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar FoodChEM			
Kierunek studiów:	Bezpieczeństwo żywności			
Koordynator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności			
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności			
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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 bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem chemii 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 rozumianym bezpieczeństwem 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 bezpieczeństwo żywności.			
Założenia wstępne:	brak			
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnego bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem chemii 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	Prezentacje multimedialne uczestników seminarium utrwalone w formie elektronicznej, punkty uzyskane za przygotowane i wygłoszone prezentacje oraz za udział w dyskusji			

kształcenia:	
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:	

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:	100 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 współczesnego bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem chemii żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem tematyki pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W03, K_W05, K_W23 K_U06, K_U09, K_U13, K_U16
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_K05

Rok akademicki:	od 2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	BŻ I st 7.2
-----------------	--------------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe OCENAŻyw		ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar FoodANALYS			
Kierunek studiów:	Bezpieczeństwo żywności			
Koordynator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności			
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności			
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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 bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem oceny bezpieczeństwa i 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 rozumianym bezpieczeństwem 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 bezpieczeństwo żywności.			
Założenia wstępne:	brak			
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnego bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem oceny bezpieczeństwa i 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	Prezentacje multimedialne uczestników seminarium utrwalone w formie elektronicznej, punkty uzyskane za przygotowane i wygłoszone prezentacje oraz za udział w dyskusji			

kształcenia:	
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:	100 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 współczesnego bezpieczeństwa żywności ze szczególnym uwzględnieniem oceny bezpieczeństwa i jakości żywności oraz tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej ma wiedzę z zakresu współczesnej technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem tematyki pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W03, K_W05, K_W23 K_U06, K_U09, K_U13, K_U16
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_K05

Rok akademicki:	od 2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	BŻ Ist 7.3
-----------------	--------------	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym		ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Integrated environmental management in the food chain			
Kierunek studiów:	Bezpieczeństwo żywności			
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW; dr hab. Hanna Kowalska, prof. SGGW; osoba z otoczenia gospodarczego			
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Podstawowa znajomość systemów zarządzania środowiskiem i obowiązków przedsiębiorców w zakresie spełniania wymogów formalno-prawnych aktów prawnych unijnych i krajowych dotyczących ochrony środowiska przyrodniczego w aspekcie produkcji żywności			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji oraz krótkich filmów i animacji ilustrujących omawianą tematykę			
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka wykładów: Definicje: środowisko, system zarządzania środowiskowego (ekozarządzania), zintegrowane zarządzanie. Rodzaje i zasady działania systemu zarządzania środowiskowego formalnych ISO 14001, EMAS, i nie formalnych np. Czysta produkcja. Technologie środowiskowe. Ekoinnowacje. Instrumenty polityki ekologicznej państwa. Pozwolenie zintegrowane. Podmioty biorące udział w zarządzaniu środowiskiem. System finansowania ochrony środowiska. Wybrane aspekty prawne z zakresu ochrony środowiska, obowiązki przedsiębiorców w zakresie spełniania wymogów formalno-prawnych ochrony środowiska. Zarządzanie odpadami pochodzącymi z różnych branż przemysłu spożywczego. Dostęp do informacji o środowisku. Monitoring środowiska.			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ekologia i ochrona środowiska			
Założenia wstępne:	Ekologia i ochrona środowiska, systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności			
Efekty kształcenia:	01 – rozumie znaczenia ochrony środowiska w gospodarce i zintegrowanych systemów zarządzania oraz wprowadzania ekoinnowacji oraz zna obowiązujące akty prawne dotyczące ochrony środowiska przyrodniczego w aspekcie produkcji żywności i zna obowiązujące systemy finansowania ochrony środowiska;	02 - zna zasady zarządzania przepływami materiałów odpadowych, oraz sprzężonych z nimi informacjami; wie i rozumie na czym polega i czemu służy monitoring środowiska		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01 - 02 - kolokwium pisemne			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań z ocenami z kolokwium			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna			
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1.Aktualne wymagania prawne unijne i krajowe w zakresie ochrony środowiska. 2.Graczyk M., Graczyk A. (2011): Wprowadzenie mechanizmów rynkowych w ochronie środowiska. Polskie Wyd. Ekonomiczne Kraków.				

3.Liszowska-Mieszkowska E. 2007: Systemy zarządzania środowiskowego – rozwój i funkcjonowanie w Polsce. Ochrona Środowiska i zasobów naturalnych, 30, 5-24.
4.Deja A. (2001): Zadania przemysłu spożywczego z zakresu ochrony środowiska w świetle przepisów polskich i UE. Część I. Przemysł Spożywczy 2, 54-56.
5.Deja A. (2001): Zadania przemysłu spożywczego z zakresu ochrony środowiska w świetle przepisów polskich i UE. Część II. Przemysł Spożywczy 3, 54-56.
6.Kubicki M. (2000): Warunki sprostania wymogom prawnym w zakresie ochrony środowiska z uwzględnieniem branży owocowo-warzywniej. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny 10, 38-39.
UWAGI:

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:	45 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 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	rozumie znaczenia ochrony środowiska w gospodarce i zintegrowanych systemów zarządzania oraz wprowadzania ekoinnowacji oraz zna obowiązujące akty prawne dotyczące ochrony środowiska przyrodniczego w aspekcie produkcji żywności i zna obowiązujące systemy finansowania ochrony środowiska	K_W03, K_W21, K_U15, K_K06, K_W10, K_W11K_W19, K_U12, K_U15
02	zna zasady zarządzania przepływami materiałów odpadowych, oraz sprzężonych z nimi informacjami; wie i rozumie na czym polega i czemu służy monitoring środowiska	K_K02, K_W17, K_W21, K_U08, K_K02, K_K06

Rok akademicki:	od 2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	BŻ Ist 7.4
-----------------	--------------	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Praca dyplomowa A		ECTS	15
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma dissertation A			
Kierunek studiów:	Bezpieczeństwo żywności			
Koordynator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności lub pracownicy innych Instytutów SGGW			
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności oraz inne Instytuty SGGW zaproszone do realizacji prac dyplomowych			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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:	Praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta podstawowej wiedzy, umiejętności analitycznych i inżynierskich charakterystycznych dla kierunku studiów w celu przygotowania pracy inżynierskiej opisującej typowe zagadnienia inżynierskie i uwzględniającej rozwiązanie postawionego problemu			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;			
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, doświadczenie/badania rynku/badania ankietowe, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników, konsultacje			
Pełny opis przedmiotu:	Każdy dyplomant przygotowuje przegląd piśmiennictwa na zadany temat, a ponadto w celu przygotowania ekspertyzy wykonuje zadania technologiczne, analizy i pomiary, badania rynku lub badania opinii według indywidualnego harmonogramu badań ustalonych w odniesieniu do tematyki pracy dyplomowej			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Wszystkie przedmioty przewidziane programem studiów			
Założenia wstępne:	brak			
Efekty kształcenia:	01 - student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić badania obejmujące działania niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki wykonanych badań	02 - student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań 03 - student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	efekt 01 – ocena merytoryczna pracy efekt 02 – ocena poprawności językowej tekstu efekt 03 – ocena zaangażowania studenta w przygotowanie pracy dyplomowej spełniającej kryteria przyjęte na Wydziale			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca dyplomowa na poziomie inżynierskim, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, karta oceny promotora i recenzenta			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Warunkiem dopuszczenia pracy do obrony jest spełnienie wymagań odnoszących się do prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności. Ocena promotora: ocena merytoryczna 0-60 pkt., ocena poprawności językowej 0-20 pkt., ocena zaangażowania studenta 0-20 pkt. Ocena recenzenta: ocena merytoryczna 0-70 pkt., ocena poprawności językowej 0-30 pkt. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen promotora i recenzenta. Minimalne wartości pozwalające na zaliczenie poszczególnych efektów kształcenia stanowią połowę odpowiedniej maksymalnej liczby punktów w ocenie promotora lub			

	recenzenta.
Miejsce realizacji zajęć:	Pomieszczenia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, inne lokalizacje wynikające z postawionego celu pracy
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej	
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:	375 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 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	student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić badania obejmujące działania niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki wykonanych badań	K_U05, K_U13, K_U14 K_K01
02	student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań	K_U06, K_U09, K_U14, K_U16, K_U17
03	student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej	K_K03

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	BŻ Ist 7.4
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	------------

Nazwa przedmiotu:	Praca dyplomowa B			ECTS	15
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma dissertation B				
Kierunek studiów:	Bezpieczeństwo żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dziekan Wydziału Technologii Żywności				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności lub pracownicy innych Instytutów SGGW				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności oraz inne Instytuty SGGW zaproszone do realizacji prac dyplomowych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii 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:	Praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta podstawowej wiedzy, umiejętności analitycznych i inżynierskich charakterystycznych dla kierunku studiów w celu przygotowania pracy inżynierskiej opisującej typowe zagadnienia inżynierskie i uwzględniającej rozwiązanie postawionego problemu				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników badań, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Każdy dyplomant przygotowuje przegląd piśmiennictwa na zadany temat, a ponadto w celu przygotowania ekspertyzy dokonuje samodzielnej, krytycznej analizy danych dostępnych w wybranych bazach (np. dane RASFF, GUS, FAO, WHO, itp.).				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Wszystkie przedmioty przewidziane programem studiów				
Założenia wstępne:	brak				
Efekty kształcenia:	01 - student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić analizę danych literaturowych obejmującą postępowanie niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki opublikowanych badań		02 - student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań 03 - student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	efekt 01 – ocena merytoryczna pracy efekt 02 – ocena poprawności językowej tekstu efekt 03 – ocena zaangażowania studenta w przygotowanie pracy dyplomowej spełniającej kryteria przyjęte na Wydziale				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca dyplomowa na poziomie inżynierskim, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, karta oceny promotora i recenzenta				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Warunkiem dopuszczenia pracy do obrony jest spełnienie wymagań odnoszących się do prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności. Ocena promotora: ocena merytoryczna 0-60 pkt., ocena poprawności językowej 0-20 pkt., ocena zaangażowania studenta 0-20 pkt. Ocena recenzenta: ocena merytoryczna 0-70 pkt., ocena poprawności językowej 0-30 pkt. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen promotora i recenzenta. Minimalne wartości pozwalające na zaliczenie poszczególnych efektów kształcenia stanowią połowę odpowiedniej maksymalnej liczby punktów w ocenie promotora lub recenzenta.				

Miejsce realizacji zajęć:	Pomieszczenia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, inne lokalizacje wynikające z postawionego celu pracy
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej	
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:	375 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 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	student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić analizę danych literaturowych obejmującą postępowanie niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki opublikowanych badań	K_U05, K_U13, K_U14 K_K01
02	student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań	K_U06, K_U09, K_U14, K_U16, K_U17
03	student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej	K_K03