



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praca i egzamin magisterski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2021/22
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZJS.MI4B.1773.21
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe
Profil studiów ogólnoakademicki	Dyscypliny Technologia żywności i żywienia
	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Grażyna Krasnowska
Pozostali prowadzący	Grażyna Krasnowska
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Egzamin
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Prace kontrolne i przejściowe: 10
	Liczba punktów ECTS 20.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest przygotowanie pracy dyplomowej, w tym opracowanie otrzymanych wyników oraz ich analiza i porównanie z dostępnymi danymi w literaturze naukowej w konsultacji z promotorem
C2	przygotowanie do egzaminu dyplomowego

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Ma wiedzę o aktualnie diskutowanych w literaturze naukowej problemach z zakresu zarządzania jakością i technologii żywności	NZ_P7S_WG02, NZ_P7S_WG05	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy
W2	Ma wiedzę o aktualnie diskutowanych w literaturze naukowej problemach z zakresu analizy żywności oraz zagadnień dotyczących towaroznawstwa artykułów spożywczych	NZ_P7S_WG02, NZ_P7S_WG04	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy
W3	Ma wiedzę z zakresu nowoczesnych metod analitycznych i statystycznych stosowanych w analizie żywności i zarządzaniu	NZ_P7S_WG06, NZ_P7S_WK09	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Posiada umiejętność poszukiwania, analizy i twórczego wykorzystywania informacji pochodzących z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego	NZ_P7S_UU11, NZ_P7S_UW01, NZ_P7S_UW02	Praca dyplomowa
U2	Posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej	NZ_P7S_UK08	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy
U3	Dobiera i wykorzystuje programy komputerowe przy opracowywaniu wyników badań; potrafi korzystać z internetowych baz danych	NZ_P7S_UW05, NZ_P7S_UW06	Praca dyplomowa
U4	Samodzielnie przygotowuje projekty i prace naukowe z dziedziny zarządzania jakością i analizy żywności, potrafi je zaprezentować; dyskutuje na tematy związane ze studiowanym kierunkiem	NZ_P7S_UK08, NZ_P7S_UO10, NZ_P7S_UW04	Praca dyplomowa
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Ma świadomość zawodowej i etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności o wysokiej jakości oraz stan środowiska	NZ_P7S_KR05	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy
K2	Jest świadomy niebezpieczeństw wynikających z korzystania z zasobów internetowych, zna zagrożenia związane z nieprawidłowym przechowywaniem i przekazywaniem danych	NZ_P7S_KK02	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy
K3	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	NZ_P7S_KO03	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Prace kontrolne i przejściowe	10	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	50	
Gromadzenie i studiowanie literatury	30	
Przygotowanie pracy dyplomowej	200	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	250	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 541	ECTS 20.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 61	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Program dostosowany indywidualnie do każdego studenta	Prace kontrolne i przejściowe

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza tekstów, Dyskusja, Udział w badaniach

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Prace kontrolne i przejściowe	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy	100%

Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna i organiczna, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, chemia żywności, analiza żywności, technologie kierunkowe

Literatura

Obowiązkowa

1. Specjalistyczne pozycje literaturowe, z uwzględnieniem publikacji naukowych z zakresu realizowanej pracy dyplomowej

Dodatkowa

1. Źródła internetowe dotyczące aparatury chemicznej i technologicznej i aktualizacji prawa żywnościowego

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NZ_P7S_KK02	Absolwent jest gotów do uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych i zleconych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych
NZ_P7S_KO03	Absolwent jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych
NZ_P7S_KR05	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska
NZ_P7S_UK08	Absolwent potrafi komunikować się i dyskutować na tematy związane z zarządzaniem jakością bezpieczeństwem i analizą żywności z różnymi kręgami odbiorców w formie werbalnej i pisemnej
NZ_P7S_UO10	Absolwent potrafi samodzielnie planować i organizować prace własną oraz zespołową
NZ_P7S_UU11	Absolwent potrafi planować i realizować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywania innych w tym zakresie
NZ_P7S_UW01	Absolwent potrafi dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody i techniki laboratoryjne w ocenie jakości żywności, oznaczaniu zanieczyszczeń i zafałszowań oraz oceniać zgodność produktu spożywczego z przepisami prawnymi i specyfikacjami
NZ_P7S_UW02	Absolwent potrafi analizować i interpretować zależności pomiędzy zjawiskami środowiskowymi i zmianami zachodzącymi w surowcach i produktach żywnościowych kształtującymi jakość wyrobu
NZ_P7S_UW04	Absolwent potrafi zaprojektować i przygotować dokumentację systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem
NZ_P7S_UW05	Absolwent potrafi analizować i oceniać nowe kierunki rozwoju technologii w przemyśle spożywczym w kontekście zapewnienia bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością
NZ_P7S_UW06	Absolwent potrafi dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w zarządzaniu jakością, analizie żywności i analizie kosztów przedsiębiorstwa
NZ_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym nowoczesne techniki i technologie stosowane w produkcji i analizie żywności w aspekcie oceny jakości i bezpieczeństwa produktów
NZ_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych i systemów zarządzania jakością
NZ_P7S_WG05	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady funkcjonowania systemów zarządzania jakością
NZ_P7S_WG06	Absolwent zna i rozumie zaawansowane metody statystyczne wykorzystywane w systemach zarządzania jakością oraz w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowywania wyników badań naukowych
NZ_P7S_WK09	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej.