



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Seminarium dyplomowe II (ŻPR)

Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> Technologia żywności i żywienie człowieka	<b>Cykl kształcenia</b> 2021/22	
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> WBiNoZNTZS.MI2B.3203.21	
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Poziom studiów</b> studia drugiego stopnia (magister inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy	
<b>Forma studiów</b> stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe	
<b>Profil studiów</b> ogólnoakademicki	<b>Dyscypliny</b> Technologia żywności i żywienia	
	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak	
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie	
<b>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</b>	Anna Sokół-Łętowska	
<b>Pozostali prowadzący</b>	Anna Sokół-Łętowska	
<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3.0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Seminarium: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest kontynuacja opracowania teoretycznego i metodycznego pracy magisterskiej
----	--

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	technologie otrzymywania produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i ich wpływ na kształtowanie jakości produktów finalnych	NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG06	Referat, Udział w dyskusji
W2	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii żywności pochodzenia roślinnego	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Referat, Udział w dyskusji
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Referat, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł,	NT_P7S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania surowców roślinnych oraz metody i techniki analizy składników w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności	NT_P7S_UW01, NT_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować	NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW09	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności pochodzenia roślinnego	NT_P7S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych	NT_P7S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji

## Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	30	
Przygotowanie do zajęć	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 90	<b>ECTS</b> 3.0
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1.0

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści kształcenia związane są z problematyką określoną tematami prac magisterskich oraz zasadami ich realizacji.	Seminarium

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Obserwacja pracy studenta, Referat, Udział w dyskusji	100%

## Literatura

### Obowiązkowa

1. Specjalistyczne pozycje literaturowe, z uwzględnieniem publikacji naukowych z zakresu realizowanej pracy dyplomowej.
2. Prawne źródła dotyczące uwarunkowań produkcji żywności

### Dodatkowa

1. Źródła internetowe dotyczące aparatury chemicznej i technologicznej i aktualizacji prawa żywnościowego
2. Patenty, normy

## Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NT_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NT_P7S_KO04	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska
NT_P7S_UW01	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego
NT_P7S_UW02	Absolwent potrafi analizować i oceniać nowe kierunki w inżynierii przemysłu spożywczego oraz w rozwiązaniach technologicznych przetwarzania i utrwalania żywności
NT_P7S_UW07	Absolwent potrafi opracowywać nowe technologie, dobierać i modyfikować typowe działania zmierzające do podniesienia jakości żywności i kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych oraz podejmować czynności zapewniające prawidłową organizację produkcji.
NT_P7S_UW09	Absolwent potrafi samodzielnie przygotować projekty i prace naukowe z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka
NT_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące produkcji żywności oraz z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
NT_P7S_WG06	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu operacje jednostkowe procesów technologicznych, stosowane maszyny i urządzenia oraz trendy rozwojowe w przetwarzaniu żywności
NT_P7S_WG07	Absolwent zna i rozumie aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka
NT_P7S_WG08	Absolwent zna i rozumie zasady planowania eksperymentów z wykorzystaniem zaawansowanych technik stosowanych w badaniach żywności
NT_P7S_WK15	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem technologa żywności; zna struktury i instytucje prawne oraz ekonomiczne funkcjonujące w przemyśle żywnościowym oraz systemy zarządzania jednostkami organizacyjnymi
NT_P7S_WK16	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego, zasady korzystania z zasobów informacji patentowej