



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Pracownia magisterska I (ŻPR) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2024/25
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZS.MI1B.3183.24
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 Nie
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Elżbieta Rytel
Pozostali prowadzący	Elżbieta Rytel
Okres Semestr 1	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 45
	Liczba punktów ECTS 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot obejmuje badania związane z realizacją pracy magisterskiej, jest dostosowany indywidualnie dla każdego studenta.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zna i rozumie w pogłębionym stopniu innowacje oraz zagadnienia z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w produkcji i analizie żywności; zagadnienia dotyczące żywienia człowieka i dietetyki oraz systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	NT_P7S_WG02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W2	zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady planowania eksperymentów oraz sposoby weryfikacji metod analitycznych i pojęcia	NT_P7S_WG04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
W3	zna i rozumie w pogłębionym stopniu pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	NT_P7S_WK07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zaplanować i przeprowadzić doświadczenia z zakresu realizowanej pracy magisterskiej	NT_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	potrafi zastosować nowoczesne techniki analityczne do określenia efektywności prowadzonego procesu	NT_P7S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	dobierać i odpowiednio wykorzystywać metody statystyczne w celu opracowania uzyskanych wyników	NT_P7S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	uwzględniania priorytetów służących realizacji zadań własnych oraz prawnej ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz praw pokrewnych	NT_P7S_KO02	Obserwacja pracy studenta
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów w zakresie prowadzonych badań	NT_P7S_KO03	Obserwacja pracy studenta
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych	NT_P7S_KR04	Obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5
Przeprowadzenie badań	10

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 55	ECTS 2.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treść kształcenia obejmuje zagadnienia związane z nowymi trendami w technologii węglowodanów i tłuszczów roślinnych oraz analizie żywności. Treści kształcenia są dostosowane do realizowanych tematów prac magisterskich, indywidualnie do każdego studenta.	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Udział w badaniach

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100%

Literatura

Obowiązkowa

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

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NT_P7S_KO02	Absolwent jest gotów do inicjowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych w zakresie odpowiedzialnej produkcji żywności i działania w sposób przedsiębiorczy.
NT_P7S_KO03	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska.
NT_P7S_KR04	Absolwent jest gotów do kształtowania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz respektowania tych zasad, a także kreowania trendów w zawodzie technologa żywności.
NT_P7S_UW02	Absolwent potrafi stosować nowoczesne ilościowe i jakościowe metody analizy żywności, interpretować zmiany zachodzące w surowcach i produktach żywnościowych w aspekcie kształtowania ich jakości.
NT_P7S_UW03	Absolwent potrafi krytycznie oceniać stosowane rozwiązania techniczne i technologiczne w przetwarzaniu i utrwalaniu żywności, opracowywać nowe technologie, dobrać i modyfikować typowe działania zmierzające do podniesienia jakości i bezpieczeństwa żywności.
NT_P7S_UW04	Absolwent potrafi planować i prowadzić prace doświadczalne z wykorzystaniem narzędzi matematycznych, informatycznych, fizycznych i biologicznych oraz opracowywać otrzymane wyniki, a także samodzielnie przygotować projekty i prace naukowe z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka.
NT_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu innowacje i trendy rozwojowe w technologiach przetwarzania żywności, wpływające na jakość produktu finalnego, aspekty ekonomiczne oraz środowiskowe.
NT_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady planowania i optymalizacji eksperymentów z wykorzystaniem zaawansowanych technik, w tym metod statystycznych i technologii informatycznych oraz opracowywania wyników badań naukowych.
NT_P7S_WK07	Absolwent zna i rozumie zasady korzystania z własności przemysłowej, a także z zasobów informacji naukowej z poszanowaniem prawa autorskiego.