



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Seminarium dyplomowe III (ZJŻPR) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

| | | |
|--|--|---|
| <p>Kierunek studiów Zarządzanie jakością i analiza żywności</p> <p>Specjalność -</p> <p>Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności</p> <p>Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister inżynier)</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów ogólnoakademicki</p> | <p>Cykl kształcenia 2022/23</p> <p>Kod przedmiotu ND000000NZJS.MI4B.2299.22</p> <p>Języki wykładowe polski</p> <p>Obligatoryjność Obowiązkowy</p> <p>Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe</p> <p>Dyscypliny Technologia żywności i żywienia</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> <p>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie</p> | |
| <p>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</p> | <p>Grażyna Krasnowska</p> | |
| <p>Pozostali prowadzący</p> | <p>Grażyna Krasnowska</p> | |
| <p>Okres Semestr 3</p> | <p>Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium: 30</p> | <p>Liczba punktów ECTS 3.0</p> |

Cele kształcenia dla przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Celem przedmiotu jest opracowanie wyników realizowanej pracy magisterskiej zgodnie z wytycznymi obowiązującymi na WBiNoŻ |
| C2 | celem przedmiotu jest umiejętność prezentacji i dyskusji dotyczącej realizacji badań własnych i uzyskanych wyników |

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Efekty uczenia się w zakresie | Kierunkowe efekty uczenia się | Metody weryfikacji |
|---|--|---|---|
| Wiedzy - Student zna i rozumie: | | | |
| W1 | metody oceny jakości żywności oraz technologii otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływu kształtowanie jakości produktów finalnych | NZ_P7S_WG02, NZ_P7S_WG05 | Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| W2 | metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności, | NZ_P7S_WG04, NZ_P7S_WG06 | Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| W3 | zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności | NZ_P7S_WK07 | Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| Umiejętności - Student potrafi: | | | |
| U1 | wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł, | NZ_P7S_UW03, NZ_P7S_UW05 | Referat, Prezentacja |
| U2 | dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności i zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, | NZ_P7S_UW01, NZ_P7S_UW04, NZ_P7S_UW07 | Referat, Prezentacja |
| U3 | samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować | NZ_P7S_UK08, NZ_P7S_UO10 | Referat, Prezentacja |
| Kompetencje społecznych - Student jest gotów do: | | | |
| K1 | krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz analizy żywności | NZ_P7S_KK02, NZ_P7S_KO04 | Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji |
| K2 | myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy | NZ_P7S_KO03 | Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji |

Bilans punktów ECTS

| Forma aktywności studenta | Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności |
|---------------------------|--|
| Seminarium | 30 |

| | |
|--|----------------------------|
| Przygotowanie prezentacji/referatu | 20 |
| Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej | 5 |
| Gromadzenie i studiowanie literatury | 30 |
| Łączny nakład pracy studenta | Liczba godzin 85 |
| | ECTS 3.0 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | Liczba godzin 35 |
| | ECTS 1.2 |

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy prowadzenia zajęć |
|-----|---|-------------------------|
| 1. | 1. Określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji oraz warunków zaliczenia przedmiotu 2-6. Prezentacje studentów dotyczące realizacji i stopnia zaawansowania pracy dyplomowej cz. 1 7-11. Prezentacje studentów dotyczące realizacji i stopnia zaawansowania pracy dyplomowej oraz metod statystycznych w opracowaniu wyników badań cz. 2. 12-15. Prezentacja wyników pracy dyplomowej. | Seminarium |

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza tekstów, Pokaz/demonstracja, Dyskusja

| Aktywności | Metody zaliczenia | Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu |
|------------|---|---|
| Seminarium | Aktywność na zajęciach, Referat, Prezentacja, Udział w dyskusji | 100% |

Literatura

Obowiązkowa

1. Specjalistyczne pozycje literaturowe, z uwzględnieniem publikacji naukowych z zakresu realizowanej pracy dyplomowej.
2. Patenty na wynalazki
3. Normy ISO, PN
4. Prawne źródła dotyczące uwarunkowań produkcji żywności

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_KO04 | Absolwent jest gotów do wykazania aktywnej, odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu, identyfikowaniu i rozstrzyganiu problemów w zakresie kształtowania jakości żywności |
| 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_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_UW03 | Absolwent potrafi interpretować zjawiska w sektorze agrożywnościowym dotyczące zarządzania jakością, wytwarzania i bezpieczeństwa żywności |
| 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_UW07 | Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i w sposób twórczy i krytyczny wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego |
| 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_WK07 | Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zagadnienia prawne i społeczne w aspekcie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności |