



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Praca i egzamin magisterski Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Zarządzanie jakością i analiza żywności	Cykl kształcenia 2023/24
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZJS.MI4B.1773.23
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, analizy żywności oraz zagadnień dotyczących towaroznawstwa artykułów spożywczych	NZ_P7S_WG01, NZ_P7S_WK06	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy
W2	Ma wiedzę z zakresu nowoczesnych metod analitycznych i statystycznych stosowanych w analizie żywności i zarządzaniu	NZ_P7S_WG03	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy
W3	Ma wiedzę na temat wdrażania i funkcjonowania systemów zarządzania w organizacji oraz uwarunkowań prawnych i ekonomicznych funkcjonowania przedsiębiorstw	NZ_P7S_WG02, NZ_P7S_WK04, NZ_P7S_WK05	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_UK06, NZ_P7S_UW02, NZ_P7S_UW03, NZ_P7S_UW05	Praca dyplomowa
U2	Posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej i pisemnej	NZ_P7S_UK06, NZ_P7S_UK07, NZ_P7S_UW03	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy
U3	Dobiera i wykorzystuje nowoczesne metody analityczne, programy komputerowe przy opracowywaniu wyników badań; potrafi korzystać z internetowych baz danych	NZ_P7S_UW01, NZ_P7S_UW04, NZ_P7S_UW05	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_UK06, NZ_P7S_UO08	Praca dyplomowa
Kompetencje 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_KO02, NZ_P7S_KO03	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_KK01, NZ_P7S_KO03, NZ_P7S_KR04	Praca dyplomowa, egzamin dyplomowy
K3	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	NZ_P7S_KO02	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	100	
Gromadzenie i studiowanie literatury	80	
Przygotowanie pracy dyplomowej	200	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	120	
Udział w egzaminie	1	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 511	ECTS 20.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 111	ECTS 4.0

* 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, systemy zarządzania jakością

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_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny informacji pochodzących z różnych źródeł i zasięgania opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NZ_P7S_KO02	Absolwent jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych w zakresie kształtowania jakości żywności
NZ_P7S_KO03	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za rzetelność prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska
NZ_P7S_KR04	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz ich przestrzegania
NZ_P7S_UK06	Absolwent potrafi komunikować się i dyskutować na tematy związane z zarządzaniem jakością, bezpieczeństwem i analizą żywności z różnymi kręgami odbiorców
NZ_P7S_UK07	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii
NZ_P7S_UO08	Absolwent potrafi samodzielnie planować i organizować pracę własną oraz zespołową
NZ_P7S_UW01	Absolwent potrafi dobierać i wykorzystywać odpowiednie metody, techniki laboratoryjne oraz aparaturę badawczo-pomiarową w ocenie jakości żywności, oznaczaniu zanieczyszczeń i zafałszowań oraz oceniać zgodność produktu spożywczego z przepisami prawnymi i specyfikacjami
NZ_P7S_UW02	Absolwent potrafi interpretować zjawiska środowiskowe dotyczące produkcji, zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności
NZ_P7S_UW03	Absolwent potrafi analizować i oceniać nowe kierunki rozwoju technologii w przemyśle spożywczym oraz zaprojektować oraz przygotować dokumentację systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
NZ_P7S_UW04	Absolwent potrafi stosować narzędzia informatyczne i metody statystyczne w planowaniu eksperymentów, opracowywaniu wyników badań, a także analizie kosztów przedsiębiorstwa
NZ_P7S_UW05	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_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym nowoczesne techniki i technologie stosowane w produkcji i analizie żywności oraz metody wykrywania zanieczyszczeń i zafałszowań w aspekcie oceny jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych
NZ_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady funkcjonowania i metody weryfikacji systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wraz identyfikacją zagrożeń w łańcuchu żywnościowym
NZ_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie zasady planowania i optymalizacji eksperymentów i opracowywania wyników badań naukowych z zastosowaniem zaawansowanych metod statystycznych i narzędzi informatycznych
NZ_P7S_WK04	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zagadnienia prawne, ekonomiczne i społeczne oraz zasady tworzenia i rozwoju wybranych form przedsiębiorczości
NZ_P7S_WK05	Absolwent zna i rozumie zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz korzystania z zasobów informacji patentowej
NZ_P7S_WK06	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne