



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Seminarium dyplomowe I (ŻPR) Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2022/23
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZS.MI1B.3184.22
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 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 Seminarium: 30
	Liczba punktów ECTS 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest analiza, opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń oraz projektu, będącego tematem pracy magisterskiej.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne technologie otrzymywania różnych produktów żywnościowych i ich wpływ na ich jakość oraz metody oceny jakości żywności	NT_P7S_WG03, NT_P7S_WG04, NT_P7S_WG05, NT_P7S_WG06	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	metody rozwiązywania problemów magisterskich z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WG07, NT_P7S_WG08	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_WK15, NT_P7S_WK16	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł	NT_P7S_UW01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	dobierać i wykorzystywać odpowiednie technologie przetwarzania żywności oraz metody i techniki analizy żywności w celu uzyskania wysokiej jakości i bezpiecznej żywności	NT_P7S_UW02, NT_P7S_UW03	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie i dyskutować	NT_P7S_UK10, NT_P7S_UW07, NT_P7S_UW09	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny technologii żywności i żywienia człowieka	NT_P7S_KK01, NT_P7S_KK02, NT_P7S_KO03	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	ponoszenia odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych	NT_P7S_KO04, NT_P7S_KR05	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Konsultacje	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0

Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 40	ECTS 1.5
--	----------------------------	--------------------

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Zapoznanie studentów z tematyką seminariów, sposobem zaliczenia zajęć, określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji. 2. Omówienie wymagań dotyczących realizacji prac magisterskich, wskazówki dotyczące poszukiwania źródeł literaturowych i ich wykorzystania, omówienie zasad recenzowania prac magisterskich. 3-6. Prezentacja studentów dotycząca części teoretycznej związanej z tematyką prac magisterskich oraz wybranych źródeł literatury. 7-10. Prezentacje studentów dotyczące recenzji wybranej pracy magisterskiej. 11-15. Prezentacje studentów dotyczące części projektowej metodycznej realizowanych prac magisterskich, omówienie planu pracy.	Seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, burza mózgów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, dyskusja

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

Literatura

Obowiązkowa

1. Specjalistyczne pozycje literaturowe, z uwzględnieniem publikacji naukowych z zakresu realizowanej pracy dyplomowej, patenty na wynalazki, normy ISO, PN, prawne źródła dotyczące uwarunkowań produkcji żywności

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_KK02	Absolwent jest gotów do uwzględniania postępu nauki i techniki w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NT_P7S_KO03	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych
NT_P7S_KO04	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za prowadzenie prac eksperymentalnych, produkcję żywności oraz stan środowiska
NT_P7S_KR05	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad
NT_P7S_UK10	Absolwent potrafi komunikować się i dyskutować na tematy związane ze studiowanym kierunkiem
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 utwalania żywności
NT_P7S_UW03	Absolwent potrafi analizować i krytycznie oceniać stosowane rozwiązania techniczne i technologiczne w przetwarzaniu żywności w warunkach gospodarki rynkowej przemysłu spożywczego z zachowaniem zasad bezpieczeństwa w produkcji 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_WG03	Absolwent zna i rozumie systemy zarządzania jakością, w stopniu zaawansowanym zagadnienia dotyczące ryzyka zdrowotnego związanego z chemicznymi, biologicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności i identyfikuje zagrożenia w produkcji i obrocie żywnością
NT_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące produkcji żywności oraz z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
NT_P7S_WG05	Absolwent zna i rozumie przemiany fizyko-chemiczne i biochemiczne zachodzące podczas przetwarzania, utwalania i przechowywania surowców i produktów żywnościowych
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