

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności / Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Seminarium
7. Kod przedmiotu	CG-7
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III semestr 6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	1
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
-	-	-	-	-	15	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 – Zapoznanie z procedurą dyplomowania obowiązującą na kierunku bezpieczeństwo i produkcja żywności

C 2 - Ukształtowanie umiejętności dyskusji na zagadnienia związane z tematyką kierunku studiów i tematem pracy inżynierskiej.

C 3 - Ukształtowanie umiejętności krytycznego korzystania ze źródeł bibliograficznych, interpretowania wyników badań i ich prezentowania.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Wszystkie przedmioty realizowane w ramach programu studiów.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Wiedza na temat procedury dyplomowania.	BPŻ_W04
U_01	Właściwy dobór literatury z zakresu technologii gastronomicznej i edukacji żywieniowej do przedmiotu pracy inżynierskiej	BPŻ_U01 BPŻ_U02
U_02	Przygotowanie materiałów pisemnych i audiowizualnych do prezentacji pracy dyplomowej	BPŻ_U03 BPŻ_U04
K_01	Wykorzystuje wiedzę i umiejętności do kształtowania rozwoju zawodowego i podejmowania zadań związanych z tematem pracy dyplomowej.	BPŻ_K01

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Seminarium

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
S-1	Przystawienie procedury dyplomowania obowiązującej na kierunku	3
S-2	Typy opracowań i prac praktycznych z zakresu technologii gastronomicznej i edukacji żywieniowej oraz ich różne konstrukcje	2
S-3	Praca z wyszukiwaniem informacji bibliograficznych na wskazanych źródłach Internetowych i bibliotecznych	3
S-4	Ukierunkowanie zainteresowań studentów i ustalenie tematyki prac z ich promotorami.	2
S-5	Przygotowanie planu pracy, celu i najważniejszych zagadnień	3
S-6	Przestrzeganie praw autorskich w kontekście opracowywania pracy dyplomowej	2
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01							X
U_01							X
U_02				X			X
K_01				X			X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć
S1-S6	Zajęcia z wykorzystaniem materiałów drukowanych, prezentacji multimedialnej oraz dyskusji

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Prezentacja multimedialna na temat przedstawienia koncepcji pracy inżynierskiej.
F2	Obserwacja i ocena aktywności w trakcie zajęć

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie na podstawie oceny F1 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację seminariów i oceny kompetencji społecznych (F2)
----	--

9.2. Kryteria oceny

Sym bol efektu kształ -cenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01;	Umie zastosować procedurę dyplomowania w realizacji pracy dyplomowej	Umie zastosować procedurę dyplomowania w realizacji pracy dyplomowej	Umie zastosować procedurę dyplomowania w realizacji pracy dyplomowej	Umie zastosować procedurę dyplomowania w realizacji pracy dyplomowej	Umie zastosować procedurę dyplomowania w realizacji pracy dyplomowej
U_01;	Dobiera do pracy literaturę z błędami	Dobiera do pracy literaturę z błędami, ale wykorzystuje różne źródła	Prawidłowo dobiera literaturę do przedmiotu swojej pracy	Prawidłowo dobiera literaturę do przedmiotu swojej pracy, wykorzystuje różne zasoby w tym korzysta z oryginalnych prac twórczych	Prawidłowo dobiera literaturę do przedmiotu swojej pracy, wykorzystuje różne zasoby, w tym korzysta z oryginalnych prac twórczych, również w języku angielskim
U_02;	Prezentacja koncepcji pracy dyplomowej z znacznymi błędami	Prezentacja koncepcji pracy dyplomowej z błędami	Prezentacja koncepcji pracy dyplomowej z nielicznymi błędami, cel przedstawiony prawidłowo	Prezentacja koncepcji pracy dyplomowej bez błędów, cel przedstawiony prawidłowo	Prezentacja koncepcji pracy dyplomowej bez błędów, cel bardzo dobrze przedstawiony
K_01	Brak krytycznej oceny uzyskanych informacji. Słabo wykorzystuje wiedzę i umiejętności do redagowania pracy dyplomowej	Krytyczna ocena niektórych uzyskanych informacji. Słabo wykorzystuje wiedzę i umiejętności do redagowania pracy dyplomowej	Krytyczna ocena niektórych uzyskanych informacji. Wykorzystuje wiedzę i umiejętności do redagowania pracy dyplomowej	Krytyczna ocena uzyskanych informacji. Wykorzystuje wiedzę i umiejętności do redagowania pracy dyplomowej	Krytyczna ocena uzyskanych informacji i umiejętność wskazania działań naprawczych. Bardzo dobrze wykorzystuje wiedzę i

					umiejętności do redagowania pracy dyplomowej
--	--	--	--	--	--

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

Literatura zgodna z tematem pracy dyplomowej, zgodna z sugestiami opiekuna pracy.

Wykaz literatury uzupełniającej

- Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Przewodnik praktyczny, PWN 2009.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W04	C_01,	S_1-6	Ćwiczenia, dyskusja	prezentacja multimedialna
U_01	BPŻ_U01 BPŻ_U02	C_02, C_03	S_1-6	Ćwiczenia, dyskusja, praca z bazami danych	Ocena spisu literatury do pracy dyplomowej
U_02	BPŻ_U03 BPŻ_U04	C_02, C_03	S_1-6	Wypowiedź słowna, dyskusja	Ocena sposobu prezentacji koncepcji pracy
K_01	BPŻ_K01	C_02, C_03	S_1-6	ćwiczenia audytorijne	Obserwacja, ocena zaangażowania

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	-
Udział w ćwiczeniach	15
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	1
Suma godzin kontaktowych	16
Samodzielne studiowanie treści wykładów	-
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	10
Udział w konsultacjach	1
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	-
Suma godzin pracy własnej studenta	11

Sumaryczne obciążenie studenta	26
Liczba punktów ECTS za przedmiot	1
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	26 h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.