

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

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 żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Seminarium
7. Kod zajęć	CP 7
8. Poziom/kategoria zajęć	przedmiot: kształcenia kierunkowego
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok III semestr 6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	1
13. Koordynator zajęć	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu

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

3. Cele zajęć

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 uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
W_01	Wiedza na temat procedury dyplomowania.	BPŻ_W04
U_01	Właściwy dobór literatury z zakresu technologii żywności do przedmiotu pracy inżynierskiej	BPŻ_U01 BPŻ_U02
U_02	Przygotowanie materiałów pisemnych i audiowizualnych do prezentacji pracy dyplomowej	BPŻ_U03 BPŻ_U04

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Wykład

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 żywności 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 uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	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
N1	SEMINARIUM - ćwiczenia

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

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 z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F1, przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych (F2)
----	---

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu uczenia się	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	Krytyczna ocena niektórych uzyskanych informacji. Słabo wykorzystuje wiedzę i umiejętności do	Krytyczna ocena niektórych uzyskanych informacji. Wykorzystuje wiedzę i umiejętności do	Krytyczna ocena uzyskanych informacji. Wykorzystuje wiedzę i umiejętności do redagowania pracy	Krytyczna ocena uzyskanych informacji i umiejętności wskazywania działań naprawczych. Bardzo dobrze

	dypłomowej	redagowania pracy dypłomowej	redagowania pracy dypłomowej	dypłomowej	wykorzystuje wiedzę i umiejętności do redagowania pracy dypłomowej
--	------------	------------------------------	------------------------------	------------	--

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

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

11. Macierz realizacji zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
U_01	BPŻ_W04	S_01	C_1-6	N1	F1
U_02	BPŻ_U01 BPŻ_U02	S_01			
U_02	BPŻ_U03 BPŻ_U04	S_01	C_1-6	N1	F1
K_01	BPŻ_K01	S_01	C_1-6	N1	F2

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	-
Udział w ćwiczeniach	15
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	-
Suma godzin kontaktowych	1
Samodzielne studiowanie treści wykładów	-
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	20
Przygotowanie do konsultacji	-
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	-
Suma godzin pracy własnej studenta	16
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za przedmiot	1
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	10
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne	1

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 30.09.2019 r.