

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023 i 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Seminarium magisterskie
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	studia II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1,2; rok II semestr 3
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	Zespół programowy ds. kierunku TŻiŻC
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Pracownicy Instytutu Technologii Żywności i Żywnienia

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
1					5				1
2					25				2
3					30				12

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny): zaliczenie z oceną**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty realizowane na studiach I stopnia kierunku.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Przygotowanie studenta do syntetycznego ujęcia wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach programu studiów.
C ₂	Przekazanie poszerzonej wiedzy o metodach zdobywania informacji naukowych, wykorzystania literatury naukowej, przygotowania i pisanie pracy magisterskiej z poszanowaniem praw autorskich i własności intelektualnej.
C ₃	Wyjaśnienie zasad planowania badań, właściwego doboru metod stosowanych w technologii żywności i żywienia człowieka.

3.2 EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	student zna metodologię przygotowania i napisania pracy magisterskiej z poszanowaniem własności intelektualnej, praw patentowych i praw autorskich wykorzystywanej literatury naukowej	K_W11
EK_02	student samodzielnie planuje i realizuje naukę własną oraz zbiera informacje korzystając z różnych źródeł, interpretuje, przetwarza oraz dokonuje krytycznej analizy informacji z zakresu technologii żywności	K_U13
EK_03	student posiada umiejętność prowadzenia debaty z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz zredagowania pracy magisterskiej	K_U10
EK_04	student posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z podmiotami i prezentowania własnych poglądów z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	K_U02
EK_05	student posługuje się specjalistyczną terminologią i jest gotów do rozwijania dorobku zawodu technologa żywności i żywienia	K_K05

3.3 Treści programowe

A. Problematyka seminarium

Treści merytoryczne
Zapoznanie studentów z pracami magisterskimi realizowanymi na specjalności Żywnienie człowieka w gastronomii, sprecyzowanie zainteresowań studentów i określenie tematyki prac magisterskich.
Omówienie metod zdobywania, interpretowania najnowszych informacji naukowych z różnych źródeł z poszanowaniem praw autorskich i sposobu korzystania z zasobów informacji patentowej z zakresu przygotowywanej pracy magisterskiej.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Omówienie metodologii przygotowania i pisania pracy magisterskiej z poszanowaniem własności intelektualnej i praw autorskich wykorzystywanej literatury naukowej.
Przygotowanie konspektu prac magisterskich, dyskusja opracowanych konspektów.
Sposób przygotowania pracy magisterskiej. Zasady edycji. Struktura rozdziałów. Formy przypisów.
Sposoby opracowania i prezentowania wyników badań.
Cykliczne referowanie postępów w pracy magisterskiej (przegląd i aktualizowanie literatury).
System antyplagiatowy na Uniwersytecie Rzeszowskim
Przygotowanie do egzaminu dyplomowego.

3.4 Metody dydaktyczne

Seminarium: analiza tekstów z dyskusją, praca w grupach, dyskusja, przygotowanie do prezentacji wyników badań.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01, EK_02	wypowiedzi ustne, dyskusja, plan, praca zaliczeniowa	seminarium
EK_03, EK_04, EK_05	protokół weryfikacji pracy w systemie antyplagiatowym, prezentacja	seminarium
EK_04, EK_05	obserwacja w trakcie zajęć	seminarium

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Semestr 1: Przygotowanie planu pracy.</p> <p>Semestr 2: Praca zaliczeniowa- przegląd literatury z tematyki wybranej do realizacji pracy magisterskiej.</p> <p>Semestr 3: Pozytywna weryfikacja pracy magisterskiej w systemie antyplagiatowym, prezentacja multimedialna pracy magisterskiej.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.</p> <p>O zaliczeniu przedmiotu decyduje zaliczenie wszystkich form pracy na seminarium.</p>

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	60 (5+25+30)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	konsultacje: 50
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta	studiowanie literatury z zakresu tematyki wybranej specjalności: 95

	przygotowanie prezentacji: 75 przygotowanie do wystąpień ustnych: 25 przygotowanie pracy zaliczeniowej: 75
SUMA GODZIN	380
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	15

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Weiner J. Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. PWN, Warszawa 2018. 2. Węglińska M. Jak pisać pracę magisterską?: poradnik dla studentów. Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków 2008. 3. Wołek J. Wprowadzenie do statystyki dla biologów. Wyd. Naukowe Akademii Pedagogicznej, Kraków 2006. 4. Zendrowski R. Praca magisterska – jak pisać i obronić? – wskazówki metodologiczne. CeDeWu, Warszawa 2008.
<p>Literatura uzupełniająca: literatura z zakresu przygotowywanej pracy magisterskiej</p>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej