

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026 i 2026/2027

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Seminarium inżynierskie
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	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	III rok, semestr 6; IV rok, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Technologia żywności
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	Zespół programowy ds. kierunku TŻiŻC
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	nazwiska nauczycieli prowadzących seminarium

* -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
6					30				2
7					30				17

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 zrealizowane według programu studiów: na I i II roku I stopnia

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 wiedzy o metodach zdobywania informacji naukowych i wykorzystania literatury naukowej, przygotowania i pisania pracy inżynierskiej z poszanowaniem praw autorskich i własności intelektualnej.
C ₃	Wyjaśnienie zasad planowania badań, właściwego doboru metod stosowanych w technologii żywności i żywieniu człowieka.
C ₄	Pogłębienie poczucia odpowiedzialności za przygotowanie się do nowej roli w społeczeństwie, związanej z wykonywaniem pracy zawodowej.

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 i rozumie zasady ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego	K_W14
EK_02	student wykorzystuje literaturę naukową i posługuje się specjalistyczną terminologią z zakresu tematyki związanej z przygotowywaną pracą inżynierską	K_U02
EK_03	student w wystąpieniach ustnych wykorzystuje literaturę naukową i posługuje się specjalistyczną terminologią z zakresu tematyki związanej z przygotowywaną pracą inżynierską	K_U13
EK_04	student redaguje pracę o charakterze inżynierskim z wykorzystaniem znajomości języka obcego i technik komputerowych	K_U14
EK_05	student wykazuje potrzebę dokończenia się i rozumie potrzebę systematycznego zapoznawania się z literaturą naukową, szczególnie z zakresu tematyki związanej z przygotowywaną pracą inżynierską	K_U12
EK_06	student rozumie konieczność systematycznego dokończenia się i krytycznie ocenia posiadaną wiedzę	K_K01

3.3 Treści programowe

A. Problematyka seminarium

Treści merytoryczne semestr 6

Zapoznanie studentów z pracami inżynierskimi realizowanymi w ramach specjalności Technologia żywności. Omówienie tematów prac wybranych przez studentów.

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

Omówienie metod pozyskiwania najnowszych informacji naukowych z zakresu przygotowywanej pracy inżynierskiej z poszanowaniem praw autorskich i sposobu korzystania z zasobów informacji patentowej.
Przygotowanie konspektów prac inżynierskich, prezentacja i dyskusja dotycząca opracowanych konspektów.
Formułowanie celu, problemu, hipotez badawczych, opis materiału i metod badawczych służący do przygotowania pracy inżynierskiej.
Omówienie struktury pracy inżynierskiej, zalecane formy przypisów i cytowań.
Treści merytoryczne semestr 7
Sposoby opracowania i prezentowania wyników badań. Weryfikacja statystyczna uzyskanych wyników.
Prezentacja pisemna i ustna z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii związanej z przygotowywaną pracą inżynierską. Zasady przygotowania prezentacji pracy inżynierskiej i zagadnień do egzaminu dyplomowego.
Systematyczne referowanie postępów w pracy inżynierskiej.
Przedłożenie opublikowanej pracy inżynierskiej zweryfikowanej w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym (JSA).

3.4 Metody dydaktyczne

Debaty, dyskusje, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, referaty i prezentacje multimedialne wykonane przez studentów.

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_03	prezentacja, wypowiedź ustna	seminarium
EK_01 – EK_05	prezentacja opracowania, dyskusja, praca inżynierska	seminarium
EK_06	wypowiedź ustna, obserwacja w trakcie zajęć	seminarium

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie - semestr 6 Prace zaliczeniowe: przygotowanie prezentacji multimedialnej lub ustna prezentacja zagadnień z zakresu problematyki wybranej specjalności i przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej.
Zaliczenie - semestr 7 Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O zaliczeniu przedmiotu decyduje zaliczenie wszystkich form pracy na seminarium i złożenie pracy inżynierskiej. Raport z badania w JSA.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	60/2,40

Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	8/0,32
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	407/16,28
SUMA GODZIN	475
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	19

** 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: Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. PWN, Warszawa. Rawa T. (2012): Metodyka wykonywania inżynierskich i magisterskich prac dyplomowych. Wyd. UW-M w Olsztynie. Strona Kolegium: Zalecenia dotyczące przygotowania prac dyplomowych.</p>
<p>Literatura uzupełniająca: Specjalistyczna literatura naukowa związana z tematem realizowanej pracy.</p>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej