

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2020-2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020-2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Pracownia magisterska
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, semestr 2; II rok, 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 Kolegium Nauk Przyrodniczych

* -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
2				18					4
3				18					4

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 bez oceny (zal)****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty kierunkowe z I roku studiów II stopnia.

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Kształcenie umiejętności integrowania zdobytej na studiach wiedzy i wykorzystywania jej do rozwiązywania opracowywanego w ramach pracy magisterskiej problemu badawczego.
C ₂	Poszerzenie wiedzy o metodach zdobywania informacji naukowych, przygotowania i pisanie pracy magisterskiej z poszanowaniem praw autorskich i własności intelektualnej.
C ₃	Wyjaśnienie zasad planowania badań, wyboru metod stosowanych w zakresie wybranej specjalności.
C ₄	Poszerzenie umiejętności: dobierania właściwych metod do rozwiązania problemu badawczego, oceny i formułowania wniosków, sporządzania opracowań na podstawie zebranych danych, przygotowania pracy magisterskiej.
C ₅	Wpojenie potrzeby dokończenia się i systematycznego zapoznawania się z literaturą naukową.

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 planuje, przeprowadza zadania badawcze z zakresu pracy magisterskiej	K_U03
EK_02	student formułuje i testuje hipotezy badawcze oraz stosuje odpowiednie metody statystyczne do analizy danych zebranych podczas przygotowywanej pracy magisterskiej	K_U06
EK_03	student potrafi kierować pracą zespołu i współpracować w grupie realizując badania z zakresu technologii żywności	K_U11
EK_04	student zapoznaje się z literaturą naukową i popularnonaukową oraz krytycznie ocenia odbierane treści i posiadaną wiedzę	K_K01

3.3 Treści programowe

A. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Zasady funkcjonowania laboratorium badawczego lub pracy w terenie. Specyfika pracy naukowej, techniki badawcze z zakresu wybranej specjalności
Opracowanie koncepcji doświadczeń do pracy magisterskiej.
Zbieranie materiału, wykonywanie badań naukowych właściwych dla wybranej tematyki specjalizacyjnej
Tworzenie plików z danymi, statystyczna analiza danych do 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.

3.4 Metody dydaktyczne

Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, praca w grupach, dyskusja.

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	obserwacja w trakcie zajęć, sprawozdanie z obliczeniami	ćw
EK_02	sprawozdanie	ćw
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_04	dyskusja	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Semestr 2 - warunkiem zaliczenia jest poprawne przeprowadzenie badań oraz wprowadzenie zebranych danych plikach np. Excel, Statistica;
Semestr 3 – wykonanie obliczeń statystycznych, prezentacja wyników (pisemna lub ustna),
Warunkiem zaliczenia pracowni magisterskiej jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

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	36 (18+18)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	konsultacje: 130
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta	przygotowanie zestawienia wyników: 15 opracowanie statystyczne wyników: 25 opracowanie graficzne wyników: 10 przygotowanie sprawozdania: 15
SUMA GODZIN	231
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	8

* 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

Literatura podstawowa:
Literatura podstawowa z zakresu wybranej specjalności
Literatura uzupełniająca:
szczegółowa literatura z zakresu tematu pracy magisterskiej

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej