

Seminarium dyplomowe - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Seminarium dyplomowe
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-SD
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2019/2020

Informacje o przedmiocie	
Semestr	6
Liczba punktów ECTS do zdobycia	2
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr Justyna Korycka - Korwek

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Seminarium	45	3	27	1,8	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Przygotowanie pracy dyplomowej, zgodnej z merytoryczną wymową podjętego tematu oraz wytycznymi przyjętymi dla kierunku studiów. Przygotowanie do obrony pracy dyplomowej.

Wymagania wstępne

Wybór tematu pracy dyplomowej, pobranie i podpisanie karty pracy (Dyplomant wybiera temat zgodny ze swoimi zainteresowaniami).

Zakres tematyczny

1. Przedstawienie zasad tworzenia pracy dyplomowej.
2. Zebranie i opracowanie fachowej literatury.
3. Planowanie i prowadzenie badań.
4. Opracowanie i interpretacja wyników badań.
5. Przygotowanie i zrealizowanie planu pracy.
6. Przygotowywanie i prezentowanie bieżących postępów w realizacji pracy dyplomowej.
7. Referowanie wyników badań.
8. Przygotowanie prezentacji multimedialnej na temat pracy dyplomowej.

Metody kształcenia

- Metody podające:
 - wykład konwersatoryjny
- Metody poszukujące:
 - sytuacyjna: analizowanie rzeczywistych sytuacji
 - ćwiczeniowo-praktyczne: metoda ćwiczeniowa, projektu, studium przypadku; dyskusji – seminaryjna, referatu
- Eksponujące:
 - prezentacja multimedialna wyników pracy przez studentów (oceniana przez prowadzącego seminarium)

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna obecny stan wiedzy z zakresu pracy dyplomowej.	• K_W07 • K_W15 • K_W17	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Seminarium
Argumentuje na rzecz przyjmowanych przez siebie rozwiązań.	• K_U11	• bieżąca kontrola na zajęciach • dyskusja	• Seminarium

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Rozwiązuje praktyczne zadania inżynierskie z zakresu żywienia człowieka, także na podstawie doświadczenia nabytego w firmach doradztwa żywieniowego, przedsiębiorstwach gastronomicznych, przemyśle spożywczym w zakresie tworzenia nowych produktów i oceny ich jakości.	• K_U19	• bieżąca kontrola na zajęciach • dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Seminarium
Konstruuje proste schematy badań naukowych i prac (projektowych, ankietowych).	• K_U10	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Seminarium
Bierze aktywny udział w dyskusjach na tematy związane z kierunkiem studiów i proponuje optymalne działania w zakresie prawidłowego żywienia.	• K_K04	• bieżąca kontrola na zajęciach • dyskusja	• Seminarium
Ma wiedzę z zakresu poruszanego w pracy dyplomowej.	• K_W07 • K_W15 • K_W17	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Seminarium
Raportuje i prezentuje wyniki prac.	• K_U11	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Seminarium
Śledzi współczesną literaturę naukową i osiągnięcia praktyczne z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka.	• K_K04	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Seminarium
Projektuje założenia produkcyjne dotyczące żywienia człowieka.	• K_U08	• bieżąca kontrola na zajęciach	• Seminarium
Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za opiekę dietetyczną, produkcję posiłków i badania nad produktami spożywczymi.	• K_K01	• dyskusja • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Seminarium
Adaptuje wiedzę literaturową do potrzeb konkretnych rozwiązań w ramach pisanej pracy.	• K_U09	• bieżąca kontrola na zajęciach • dyskusja	• Seminarium

Warunki zaliczenia

Ocena końcowa wynika z zaangażowania dyplomanta w toku działań seminaryjnych – systematycznego przygotowywania kolejnych partii pracy dyplomowej i umiejętności omawiania swoich osiągnięć, a także związana jest z planowym przygotowaniem pracy oraz prezentacji założeń i rozwiązań pracy dyplomowej z wykorzystaniem technik multimedialnych.

Literatura podstawowa

1. Pozycje literatury wybierane indywidualnie przez studentów, dotyczące tematu realizowanej pracy dyplomowej.
2. Wytyczne do pisania prac dyplomowych dla kierunku Żywnienie Człowieka i Dietoterapia) - Instytut Nauk o Żywności i Agrotechniki.

Literatura uzupełniająca

1. Weiner J.: "Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Przewodnik praktyczny". Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa 2018

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 15-04-2019 07:17)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ