

Praca dyplomowa - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Praca dyplomowa
Kod przedmiotu	01.9-WB-ŻCZ2P-pdyp-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	7
Liczba punktów ECTS do zdobycia	10
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
Projekt	0	0	0	0	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Realizacja pracy dyplomowej przez studenta, co jest warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego.

Wymagania wstępne

Wymaganiem wstępnym jest podjęcie tematu pracy inżynierskiej wraz z wyborem promotora. Wybór tematu pracy inżynierskiej następuje dwa semestry przed terminem egzaminu dyplomowego inżynierskiego.

Zakres tematyczny

Nie dotyczy.

Metody kształcenia

Nie dotyczy.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Posiada wiedzę z zakresu żywienia człowieka, dietoterapii oraz technologii żywności.	K_W01 K_W02 K_W03 K_W04 K_W05 K_W06 K_W07 K_W08 K_W09 K_W10 K_W11 K_W12 K_W13 K_W15 K_W17 K_W18	praca pisemna	Projekt
Potrafi pozyskiwać informacje z literatury, baz danych i innych źródeł; potrafi integrować uzyskane informacje, dokonywać ich interpretacji, a także wyciągać wnioski oraz formułować i uzasadniać opinie.	K_U08 K_U09 K_U10	- praca pisemna - przygotowanie projektu	Projekt
Potrafi przygotować i przedstawić krótką prezentację ustną, poświęconą wynikom realizacji zadania inżynierskiego.	K_U10 K_U17	- odpowiedź ustna - praca pisemna	Projekt

Opis efektu	Symbol e efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Ma świadomość ważności zachowania się w sposób profesjonalny i przestrzega zasad etyki zawodowej przy realizacji pracy dyplomowej.	• K_K01	• praktyczne wykorzystanie	• Projekt
Jest gotów do ciągłego doskazywania się, w tym podnoszenia kompetencji zawodowych dotyczących technologii żywności i żywienia człowieka.	• K_K02	• ciągłe doskonalenie	• Projekt

Warunki zaliczenia

Postępy w realizacji pracy dyplomowej kończące się zaliczeniem z oceną.

Literatura podstawowa

Zalecana literatura jest podawana indywidualnie każdemu dyplomantowi przez opiekuna/promotora pracy.

Literatura uzupełniająca

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 18-02-2023 19:09)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ