|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć:  | **Seminarium dyplomowe II – biotechnologia spożywcza** | **ECTS** |  **4,0** |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | MA Seminar – Food Biotechnology |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Biotechnologia |
|  |  |
| Język wykładowy: | polski | Poziom studiów: | II |
| Forma studiów:  | [x]  stacjonarne[ ]  niestacjonarne | Status zajęć: | [ ]  podstawowe[x]  kierunkowe | [x]  obowiązkowe [ ]  do wyboru | Numer semestru: ……III….. | [ ]  semestr zimowy[x]  semestr letni  |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | 2020/2021 | Numer katalogowy: | **OGR\_BT-2S-3L-37** |
|  |
| Koordynator zajęć: | Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy samodzielni Katedry Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności |
| Jednostka realizująca: | InstytutTechnologii Żywności, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Ogrodnictwa i Biotechnologii  |
| Założenia, cele i opis zajęć: | Uzupełnienie i pogłębienie wiedzy w zakresie biotechnologii żywności. Przygotowanie do wykonania pracy magisterskiej. Umiejętność korzystania z zasobów bibliotecznych i zbierania literatury z zakresu pracy magisterskiej. Nabycie umiejętności dyskusji naukowej z zakresu szeroko rozumianej biotechnologiiTematyka ćwiczeń: Prezentacje zagadnień biotechnologicznych wraz z dyskusją. Prezentacja uzyskanych wyników badań wraz z analizą statystyczną, interpretacją wyników i formułowanie wniosków |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | 1. Ćwiczenia seminaryjne …………………………………………………………………………; liczba godzin ..45.....;
 |
| Metody dydaktyczne: | Praca indywidualna, referat, prezentacja multimedialna, dyskusja naukowa, możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | Wymagania formalne: całokształt wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach przedmiotów podstawowych i kierunkowych realizowanych na drugim stopniu, założenia wstępne: brak |
| Efekty uczenia się: | Wiedza:W1 korzysta z literatury naukowej do przedstawienia wyników badań w pracy magisterskiej | Umiejętności:U1 opracowuje i wygłasza referaty naukoweU2 dyskutuje na tematy współczesnej biotechnologii | Kompetencje:K1 pogłębia zdobytą wiedzę i umiejętności z zakresu biotechnologii w przemyśle spożywczym |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | K1, U1 - ocena z ustnej prezentacji zagadnień biotechnologicznych.W1, U1 - ocena z ustnej prezentacji z wyników badań pracy magisterskiej.U2 – ocena z podjęcia dyskusji przez studentów w trakcie zajęć seminaryjnych. możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Imienne karty oceny studenta, kopie prezentacji multimedialnych z wyników pracy magisterskiej (na płycie CD), możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych. |
| Elementy i wagi mające wpływna ocenę końcową: | Na ocenę efektów kształcenia składają się: 1- ocena ustnej prezentacji zagadnień biotechnologicznych, 2- ocena ustnej prezentacji z wyników badań pracy magisterskiej, 3- ocena udziału w dyskusji. Waga każdego z elementów: 1 – 40%, 2 – 50%, 3- 10%. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie z elementów 1 i 2 minimum 51 %. Ocena ostateczna wyliczana jest jako suma punktów uzyskanych dla każdego elementu (z uwzględnieniem ich wagi). Warunkiem zaliczenia przedmioty jest uzyskanie minimum 51 % punktów uwzględniających wszystkie elementy.  |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala seminaryjna na Wydziale Ogrodnictwa i Biotechnologii |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:1.czasopisma naukowe krajowe i zagraniczne2.monografie naukowe3.materiały kongresowe światowe i krajowe5.katalogi światowych i krajowych Muzeów Czystych Kultur |
| UWAGI |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | **95 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | **2,0 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy\*) |
| Wiedza -  | W1 korzysta z literatury naukowej do przedstawienia wyników badań w pracy magisterskiej | K\_W03 | 2 |
| Umiejętności -  | U1 opracowuje i wygłasza referaty naukoweU2 dyskutuje na tematy współczesnej biotechnologii | K\_U07K\_U08K\_U10K\_U16K\_U18 | 23321 |
| Kompetencje -  | K1 pogłębia zdobytą wiedzę i umiejętności z zakresu biotechnologii w przemyśle spożywczym | K\_K01K\_K07 | 23 |

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,