|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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: | stacjonarne  niestacjonarne | Status zajęć: | podstawowe  kierunkowe | obowiązkowe  do wyboru | | Numer semestru: ……III….. | | | semestr zimowy  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 biotechnologii  Tematyka 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 naukowe  U2 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 wpływ  na 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 zagraniczne  2.monografie naukowe  3.materiały kongresowe światowe i krajowe  5.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 naukowe  U2 dyskutuje na tematy współczesnej biotechnologii | K\_U07  K\_U08  K\_U10  K\_U16  K\_U18 | 2  3  3  2  1 |
| Kompetencje - | K1 pogłębia zdobytą wiedzę i umiejętności z zakresu biotechnologii w przemyśle spożywczym | K\_K01  K\_K07 | 2  3 |

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,