

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	<b>Seminarium dyplomowe II – biotechnologia spożywcza</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	MA Seminar II – food biotechnology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Biotechnologia		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: II	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: III	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>BBT_BT-2S-3L-35</b>

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy samodzielni Katedry Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności			
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:	Ćwiczenia audytoryjne .....; liczba godzin ...30;			
Metody dydaktyczne:	Praca indywidualna, referat, prezentacja multimedialna, dyskusja naukowa, możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wymagania formalne: całość kształtu wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach przedmiotów podstawowych i kierunkowych realizowanych na drugim stopniu, założenia wstępne: brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu. kierunkowego	
			Siła dla ef. kier* 3	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	wie jak scharakteryzować problemy współczesnej biotechnologii	K_W02	3
			K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	korzysta z literatury naukowej do przygotowania przeglądu literatury, metodyki i wyników w pracy magisterskiej	K_U21	3
			K_U16	3
	U2	opracowuje i wygłasza referaty naukowe	K_U18	3
			K_U20	3
			K_U21	2
U3	dyskutuje na tematy współczesnej biotechnologii	K_U04	2	
		K_U09	3	
		K_U16	3	
		K_U21	3	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do pogłębienia zdobytej wiedzy i umiejętności z zakresu biotechnologii	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	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			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	oceny bieżące, zaliczenie końcowe,			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form 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			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna			

<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:  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</p>
<p>UWAGI</p>

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

<p>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:</p>	<b>95</b>
<p>łącznie liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:</p>	<b>1,2</b>

