

SYLABUS

Nazwa przedmiotu/modułu (zgodna z zatwierdzonym programem studiów na kierunku) Seminarium magisterskie wynikowe		Liczba punktów ECTS 2	
Nazwa przedmiotu/modułu w j. angielskim Results Diploma seminar			
Jednostka(i) realizująca(e) przedmiot/moduł (instytut/katedra) Katedra Biochemii i Analizy Żywności			
Kierownik przedmiotu/modułu Prof. dr hab. Małgorzata Nogala-Kałużka			
Kierunek studiów Analityka Żywności	Poziom Studia II stopnia	Profil ogólnoakademicki	Semestr III
Specjalność	Specjalizacja magisterska		
RODZAJE ZAJĘĆ I ICH WYMIAR GODZINOWY (zajęcia zorganizowane i praca własna studenta)			
Forma studiów: stacjonarne		Forma studiów: niestacjonarne	
- wykłady		- wykłady	
- ćwiczenia ...	30	- ćwiczenia ...	
- konsultacje z promotorami	5	-	
- praca własna studenta	15	-	
-		-	
		- praca własna studenta	
Łączna liczba godzin:		50	Łączna liczba godzin:
CEL PRZEDMIOTU/MODUŁU			
Seminaria dyplomowe magisterskie aktywizują studentów do samodzielnej pracy polegającej na przygotowaniu do analizy rozwiązywanego problemu badawczego zawartego w temacie pracy magisterskiej. Stosowanie do zdefiniowanych efektów kształcenia dla kierunku, studenci przygotowują wystąpienia ustne połączone z prezentacją multimedialną na podstawie dokonanych studiów literaturowych, odpowiednio interpretują uzyskane rezultaty badań laboratoryjnych. W ten sposób kształtują swoje umiejętności analitycznego rozwiązywania problemów badawczych i komunikacji naukowej dotyczącej opracowywanego tematu pracy magisterskiej.			
METODY DYDAKTYCZNE			
Omówienie zasad przygotowania i prezentacji wyników pracy magisterskiej – prezentacja multimedialna. Omówienie przykładów statystycznej interpretacji rezultatów badań – prezentacja wyników. Dyskusja w grupie studentów po przedstawionej prezentacji wyników.			
ZAKŁADANE EFEKTY KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU/MODUŁU			Odniesienie do efektów kierunkowych
Wiedza	E1. Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie chemii analitycznej, w tym szczególnie w rozwiązywaniu założonych zadań analizy żywności E2. Zna zasady i potrafi wykorzystać zaawansowane techniki instrumentalne do badania żywności E3. Zna zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów, walidacji procedur analitycznych		AN2A_W08 AN2A_W09 AN2A_W14
Umiejętności	E4. Potrafi dobrać i wykorzystać odpowiednie narzędzia i metody analityczne stosowane do analizy żywności uwzględniając właściwości badanej matrycy i składnika E5. Potrafi zaprezentować wyniki własnej pracy w formie pisemnej oraz z użyciem aparatury multimedialnej E6. Przedstawia logiczną dyskusję wyników badań oraz odpowiednie wnioski		AN2A_U06 AN2A_U11 AN2A_U12
1 Kompetencje społeczne	E 7. Śledzi i przyswaja nowości w zakresie analityki żywności, które zapewniają ciągłą poprawę specjalistycznej wiedzy E 8. Korzysta wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej krytycznie oceniając jej wyniki przy rozstrzygnięciu i opiniowaniu problemów z interpretacją wyników analitycznych E 9. Ma świadomość interdyscyplinarności zawodu analityka żywności i wynikającej z tego konieczności ciągłego poszerzania swojej wiedzy		AN2A_K01 AN2A_K07 AN2A_K08
Metody weryfikacji efektów kształcenia Prezentacje multimedialne – dwukrotne wystąpienie (ppt + wydruk) Dyskusja w grupie seminaryjnej dotycząca przedstawionych prezentacji			E1- E8 E4- E9

Formy i kryteria zaliczenia przedmiotu/modułu	
Ocena końcowa składa się z następujących elementów:	
1. Ocena indywidualnych prezentacji związanych z tematem pracy magisterskiej przygotowanych w formacie ppt (15-20 min), w tym oceniane są treści merytoryczne, forma prezentacji i sposób wygłoszenia	Procentowy udział w ocenie końcowej 80%
2. Zaangażowanie uczestników seminarium w dyskusjach po prezentacjach, ocena prezentowanego problemu badawczego i umiejętność odpowiedzi na zadawane pytania	20%

WYKAZ LITERATURY

1. Wasalczyk P. *Prezentacje naukowe. Praktyczny poradnik*. PWN Warszawa 2017
2. Węglińska M. *Jak pisać pracę magisterską? Poradnik dla studentów*- wyd. 2 –Oficyna Wyd. IMPULS Kraków 2002.
3. Kornacki J. Mielniczuk J. *Statystyka dla studentów kierunków technicznych i przyrodniczych*. WNT Warszawa 2009
4. Grzybowski P., Sawicki K. *Pisanie prac i sztuka ich prezentacji*. Oficyna Wyd. IMPULS, 2010
5. Bartkowiak L. *Redagowanie prac dyplomowych w uczelniach medycznych*. Wyd. Nauk. UM. im. K. Marcinkowskiego, Poznań 2011
6. Gambarelli G. *Praca dyplomowa i doktorska: zdobycie promotora, pisanie na komputerze, opracowanie redakcyjne, prezentowanie, publikowanie*. CeDeWu, 2017

M. Nęder-Kalbo