

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2021/2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021 i 2021/2022

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

|   |   |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu                                      | <b>Seminarium magisterskie</b>  |
| Kod przedmiotu*                                       |   |
| Nazwa jednostki prowadzącej kierunek                  | Kolegium Nauk Przyrodniczych  |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot                | Kolegium Nauk Przyrodniczych<br>Instytut Technologii Żywności i Żywnienia |
| Kierunek studiów                                      | Technologia żywności i żywienie człowieka                                 |
| Poziom studiów  | studia II stopnia   |
| Profil  | ogólnoakademicki  |
| Forma studiów   | niestacjonarne  |
| Rok i semestr/y studiów                               | rok I, semestr 1,2; rok II, semestr 3                                     |
| Rodzaj przedmiotu                                     | specjalnościowy / Żywnienie człowieka w gastronomii                       |
| Język wykładowy                                       | język polski  |
| Koordynator   | Zespół programowy ds. kierunku TŻiŻC                                      |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Pracownicy Instytutu Technologii Żywności i Żywnienia                     |

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

| Semestr (nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | Liczba pkt. ECTS |
|--------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|---------------|------------------|
| 1            |       |     |       |      | 3    |    |        |               | 1                |
| 2            |       |     |       |      | 15   |    |        |               | 2                |
| 3            |       |     |       |      | 18   |    |        |               | 12               |

**1.2. Sposób realizacji zajęć** zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny): zaliczenie z oceną****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty realizowane na studiach I stopnia kierunku.

### 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

#### 3.1 Cele przedmiotu

|                |   |
|----------------|---|
| C <sub>1</sub> | Przygotowanie studenta do syntetycznego ujęcia wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach programu studiów.  |
| C <sub>2</sub> | Przekazanie poszerzonej wiedzy o metodach zdobywania informacji naukowych, wykorzystania literatury naukowej, przygotowania i pisanie pracy magisterskiej z poszanowaniem praw autorskich i własności intelektualnej. |
| C <sub>3</sub> | Wyjaśnienie zasad planowania badań, właściwego doboru metod stosowanych w technologii żywności i żywienia człowieka   |

#### 3.2 EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU

| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu:  | Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup> |
|------------------------|--|--|
| EK_01                  | student zna metodologię przygotowania i napisania pracy magisterskiej z poszanowaniem własności intelektualnej, praw patentowych i praw autorskich wykorzystywanej literatury naukowej                         | K_W11  |
| EK_02                  | student samodzielnie planuje i realizuje naukę własną oraz zbiera informacje korzystając z różnych źródeł, interpretuje, przetwarza oraz dokonuje krytycznej analizy informacji z zakresu technologii żywności | K_U13  |
| EK_03                  | student posiada umiejętność prowadzenia debaty z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz zredagowania pracy magisterskiej   | K_U10  |
| EK_04                  | student posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z podmiotami i prezentowania własnych poglądów z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka   | K_U02  |
| EK_05                  | student posługuje się specjalistyczną terminologią i jest gotów do rozwijania dorobku zawodu technologa żywności i żywienia  | K_K05  |

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka seminarium

|  |
|--|
| Treści merytoryczne  |
| Zapoznanie studentów z pracami magisterskimi realizowanymi na specjalności, sprecyzowanie zainteresowań studentów i określenie tematyki prac magisterskich.  |
| Omówienie metod zdobywania, interpretowania najnowszych informacji naukowych z różnych źródeł z poszanowaniem praw autorskich i sposobu korzystania z zasobów informacji patentowej z zakresu przygotowywanej pracy magisterskiej. |
| Omówienie metodologii przygotowania i pisanie pracy magisterskiej z poszanowaniem własności intelektualnej i praw autorskich wykorzystywanej literatury naukowej.  |

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

|   |
|---|
| Przygotowanie konspektu prac magisterskich, dyskusja opracowanych konspektów.                   |
| Sposób przygotowania pracy magisterskiej. Zasady edycji. Struktura rozdziałów. Formy przypisów. |
| Sposoby opracowania i prezentowania wyników badań.  |
| Cykliczne referowanie postępów w pracy magisterskiej (przegląd i aktualizowanie literatury).    |
| System antyplagiatowy na Uniwersytecie Rzeszowskim  |
| Przygotowanie do egzaminu dyplomowego.  |

### 3.4 Metody dydaktyczne

Seminarium: analiza tekstów z dyskusją, praca w grupach, dyskusja, przygotowanie do prezentacji wyników badań.

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

| Symbol efektu       | Metody oceny efektów uczenia się<br>(np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych<br>(w, ćw, ...) |
|---------------------|---|---|
| EK_01, EK_02        | wypowiedzi ustne, dyskusja, plan, praca zaliczeniowa  | seminarium                                |
| EK_03, EK_04, EK_05 | protokół weryfikacji pracy w systemie antyplagiatowym, prezentacja  | seminarium                                |
| EK_04, EK_05        | obserwacja w trakcie zajęć  | seminarium                                |

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|   |
|---|
| <p>Semestr 1: Przygotowanie planu pracy.</p> <p>Semestr 2: Praca zaliczeniowa- przegląd literatury z tematyki wybranej do realizacji pracy magisterskiej.</p> <p>Semestr 3: Pozytywna weryfikacja pracy magisterskiej w systemie antyplagiatowym, prezentacja multimedialna pracy magisterskiej.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.</p> <p>O zaliczeniu przedmiotu decyduje zaliczenie wszystkich form pracy na seminarium.</p> |
|---|

## 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

| Forma aktywności  | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności  |
|---|--|
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów                          | 36 (3+15+18)   |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | konsultacje: 50  |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta                                 | studiowanie literatury z zakresu tematyki wybranej specjalności: 95<br>przygotowanie prezentacji: 75<br>przygotowanie do wystąpień ustnych: 45 |

|                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
|                                       | przygotowanie pracy zaliczeniowej: 75 |
| SUMA GODZIN                           | 376                                   |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b> | <b>15</b>                             |

\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| wymiar godzinowy                 | - |
| zasady i formy odbywania praktyk | - |

## 7. LITERATURA

|  |
|--|
| <p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Weiner J. Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. PWN, Warszawa 2018.</li> <li>2. Węglińska M. Jak pisać pracę magisterską?: poradnik dla studentów. Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków 2008.</li> <li>3. Wołek J. Wprowadzenie do statystyki dla biologów. Wyd. Naukowe Akademii Pedagogicznej, Kraków 2006.</li> <li>4. Zendrowski R. Praca magisterska – jak pisać i obronić? – wskazówki metodologiczne. CeDeWu, Warszawa 2008.</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca: <b>literatura z zakresu przygotowywanej pracy magisterskiej</b></p> |
|--|

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej