

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024/2025-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Pracownia magisterska</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2; rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywność prozdrowotna
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	Zespół programowy ds. kierunku TŻiŻC
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Pracownicy Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego

\* -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
2				30					4
3				30					4

**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 BEZ OCENY (ZAL)

**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty kierunkowe z I roku studiów II stopnia.

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

#### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Kształcenie umiejętności integrowania zdobytej na studiach wiedzy i wykorzystywania jej do rozwiązywania opracowywanego w ramach pracy magisterskiej problemu badawczego.
C <sub>2</sub>	Poszerzenie wiedzy o metodach zdobywania informacji naukowych, przygotowania i pisanie pracy magisterskiej z poszanowaniem praw autorskich i własności intelektualnej.
C <sub>3</sub>	Wyjaśnienie zasad planowania badań, wyboru metod stosowanych w zakresie wybranej specjalności.
C <sub>4</sub>	Poszerzenie umiejętności: dobierania właściwych metod do rozwiązania problemu badawczego, oceny i formułowania wniosków, sporządzania opracowań na podstawie zebranych danych, przygotowania pracy magisterskiej.
C <sub>5</sub>	Wpojenie potrzeby dokończenia się i systematycznego zapoznawania się z literaturą naukową.

#### 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 planuje, przeprowadza zadania badawcze z zakresu pracy magisterskiej	K_U03
EK_02	student formułuje i testuje hipotezy badawcze oraz stosuje odpowiednie metody statystyczne do analizy danych zebranych podczas przygotowywanej pracy magisterskiej	K_U06
EK_03	student potrafi kierować pracą zespołu i współpracować w grupie realizując badania z zakresu technologii żywności	K_U11
EK_04	student zapoznaje się z literaturą naukową i popularnonaukową oraz krytycznie ocenia odbierane treści i posiadaną wiedzę	K_K01

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka laboratoriów

Treści merytoryczne
Zasady funkcjonowania laboratorium badawczego lub pracy w terenie. Specyfika pracy naukowej, techniki badawcze z zakresu wybranej specjalności.
Opracowanie koncepcji doświadczeń do pracy magisterskiej.
Zbieranie materiału, wykonywanie badań naukowych właściwych dla wybranej tematyki specjalizacyjnej.
Tworzenie plików z danymi, analiza statystyczna danych do pracy magisterskiej.

<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.

### 3.4 Metody dydaktyczne

LABORATORIUM: WYKONYWANIE DOŚWIADCZEŃ, PRACA W GRUPACH, DYSKUSJA

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, SPRAWOZDANIE Z OBLICZENIAMI	LAB.
EK_02	SPRAWOZDANIE	LAB.
EK_03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	LAB.
EK_04	DYSKUSJA	LAB.

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Semestr 2 – warunkiem zaliczenia jest poprawne przeprowadzenie badań oraz wprowadzenie zebranych danych w plikach np. Excel, Statistica;  
Semestr 3 – wykonanie obliczeń statystycznych, prezentacja wyników (pisemna lub ustna).  
Warunkiem zaliczenia pracowni magisterskiej jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	60 (30+30)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	konsultacje: 140
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie zestawienia wyników: 10 opracowanie statystyczne wyników: 10 opracowanie graficzne wyników: 5 przygotowanie sprawozdania: 15
SUMA GODZIN	240
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>8</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

Literatura podstawowa:

LITERATURA PODSTAWOWA Z ZAKRESU WYBRANEJ SPECJALNOŚCI

Literatura uzupełniająca:

SZCZEGÓŁOWA LITERATURA Z ZAKRESU TEMATU PRACY MAGISTERSKIEJ

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej