Załącznik nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 61/2025

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2026/2027-2027/2028
(skrajne daty)
Rok akademicki 2026/2027 i 2027/2028

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	**Seminarium magisterskie**
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 1,2; rok II semestr 3
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Analiza żywności
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	Zespół programowy ds. kierunku TŻiŻC
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Pracownicy Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego osoby prowadzące seminarium

***** *-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					5				1
2					25				2
3					30				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

C1	Przygotowanie studenta do syntetycznego ujęcia wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach programu studiów.
C2	Przekazanie poszerzonej wiedzy o metodach zdobywania informacji naukowych, wykorzystania literatury naukowej, przygotowania i pisania pracy magisterskiej z poszanowaniem praw autorskich i własności intelektualnej.
C3	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 [1]
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 Analiza żywności, sprecyzowanie zainteresowań studentów i określenie tematyki prac magisterskich.
Omówienie metod zdobywania, interpretowania najnowszych informacji naukowych

[1] W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

z różnych źródeł z poszanowaniem praw autorskich i sposobu korzystania z zasobów informacji patentowej z zakresu przygotowywanej pracy magisterskiej.
Omówienie metodologii przygotowania i pisania pracy magisterskiej z poszanowaniem własności intelektualnej i praw autorskich wykorzystywanej literatury naukowej.
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 (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (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)

Semestr 1: przygotowanie planu pracy. Semestr 2: praca zaliczeniowa- przegląd literatury z tematyki wybranej do realizacji pracy magisterskiej. Semestr 3: pozytywna weryfikacja pracy magisterskiej w systemie antyplagiatowym, prezentacja multimedialna pracy magisterskiej. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O zaliczeniu przedmiotu decyduje zaliczenie wszystkich form pracy na seminarium.

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 (5+25+30)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	konsultacje: 65

Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	studiowanie literatury z zakresu tematyki wybranej specjalności: 80 przygotowanie prezentacji: 75 przygotowanie do wystąpień ustnych: 25 przygotowanie pracy zaliczeniowej: 75
SUMA GODZIN	380
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	15

** 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: 1. Weiner J. Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. PWN, Warszawa 2018. 2. Węglińska M. Jak pisać pracę magisterską? poradnik dla studentów. Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków 2008. 3. Wołek J. Wprowadzenie do statystyki dla biologów. Wyd. Naukowe Akademii Pedagogicznej, Kraków 2006. 4. Zendrowski R. Praca magisterska – jak pisać i obronić? – wskazówki metodologiczne. CeDeWu, Warszawa 2008.
Literatura uzupełniająca: LITERATURA Z ZAKRESU PRZYGOTOWYWANEJ PRACY MAGISTERSKIEJ

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej