

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Projekt przejściowy	
ZZiZ/O/1/ST/36			Senior project	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2026/27		
Kierunek		Zarządzanie żywieniem i żywnością		
w zakresie		-		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		ogólnoakademicki		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		5,6		
Przynależność do grupy zajęć		H. Grupa zajęć: Przygotowanie pracy dyplomowej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego		
Status przedmiotu		obowiązkowych		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	-	5 ECTS
		Projekt	30 [h]	
			-	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów			-
	z uprawnieniami	-----		-
	z dyscypliną	Nauki o zarządzaniu i jakości		2 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		2 ECTS
		Inżynieria chemiczna		1 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna – zajęcia zorganizowane w Uczelni		
Wymagania wstępne		Uzyskanie zaliczeń ze wszystkich przedmiotów przewidzianych w programie studiów		
Jednostka prowadząca		Wydział Mechaniczny		
Koordynator		Prof. dr hab. inż. Małgorzata Kowalska		
Adres strony internetowej pjo		www.wm.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@urad.edu.pl, +48483617547		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Przygotowanie studentów do poszczególnych etapów realizacji pracy dyplomowej Przygotowanie prezentacji i przedstawienie wyników uzyskanych podczas wykonywania poszczególnych etapów pracy dyplomowej.
Treści programowe:	Opracowanie wybranych zagadnień wchodzących w skład tematu pracy dyplomowej w formie projektów samodzielnie wykonywanych przez studenta. Przygotowanie studium literaturowego. Opracowanie wybranych zagadnień wchodzących w skład tematu pracy dyplomowej w formie projektów samodzielnie wykonywanych przez studenta. Przygotowanie, wykonanie części praktycznej (eksperymentalnej) pracy dyplomowej.
Metody dydaktyczne (kształcenia):	Projekt wykonany samodzielnie.
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Warunkiem uzyskania zaliczenia z przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla tego przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład tego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej określony został zarządzeniem Rektora URad. Kryteria Bardzo dobra (5.0) - Student samodzielnie formułuje problem badawczy, krytycznie analizuje literaturę, stosuje zaawansowane metody badawcze. Praca jest oddana przed terminem, prezentacja jest wzorcowa. Dobra (4.0) - Student poprawnie realizuje plan pracy, wykazuje umiejętność selekcji źródeł. Prezentacja jest merytoryczna, ale wymaga drobnych uzupełnień. Dostateczna (3.0) - Student z pomocą promotora realizuje podstawowe założenia pracy. Literatura jest dobrana w sposób ograniczony. Prezentacja zawiera błędy formalne. Niedostateczna (2.0) - Student nie przygotował planu pracy, nie przedstawił postępów w pisaniu lub nie wygłosił referatu. Brak osiągnięcia kluczowych efektów uczenia się.

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	prawa, pojęcia, zjawiska, metodologię badań oraz trendy rozwojowe w dyscyplinach nauki o zarządzaniu i jakości, technologia żywności i żywienia i inżynieria chemiczna oraz zna pojęcia, metody i narzędzia statystyczne oraz informatyczne umożliwiające analizę danych, i procesów, w tym wspomagające prezentację rezultatów badań w zakresie zarządzania żywieniem i żywnością.	K_W01 K_W03	Projekt	Odpowiedz ustna	Sprawozdanie, prezentacja wybranego zagadnienia
U1	dobierać i projektować, wskazywać, proponować nowe pomysły i rozwiązania zadań z zakresu zarządzania żywieniem i żywnością.	K_U04	Projekt	Odpowiedz ustna	Sprawozdanie, prezentacja wybranego zagadnienia
U2	potrafi redagować spójne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym na poziomie B2 oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii związanej z zarządzaniem żywieniem i żywnością.	K_U07	Projekt	Odpowiedz ustna	Sprawozdanie, prezentacja wybranego zagadnienia
U3	samodzielnie planować i realizować swój proces uczenia się, dążąc do stałego podnoszenia własnych kwalifikacji oraz formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej	K_U09 K_U10	Projekt	Odpowiedz ustna	Sprawozdanie, prezentacja wybranego zagadnienia

	w zarządzaniu żywieniem i żywnością,				
K1	polemizować i uznawać znaczenie posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych	K_K01	Projekt	Odpowiedz ustna	Sprawozdanie, prezentacja wybranego zagadnienia

Literatura i pomoce naukowe

Literatura podstawowa:

1. Kołożyn - Krajewska D., Sikora, T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, C.H. Beck, Warszawa 2010.
2. Łańcucki J.: Znormalizowane Systemy Zarządzania, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań 2019.
3. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość polskiej żywności, Roczniki Naukowe Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Warszawa 2019.
4. Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności. Praca zbiorowa, Wydawnictwo PWN, 2017.
5. Sikorska S.: Systemy zapewnienia jakości bezpieczeństwa żywności. Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Szepietowo 2017.
6. Świetlikowska K. (red.): Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego, , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008.
7. Litwińczuk A., Litwińczuk Z., Barłowska J., Florek M.: Surowce zwierzęce ocena i wykorzystanie, PWRiL, Warszawa 2004.
8. Sikorskie Z. E.: Ryby i bezkręgowce morskie: pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2004.
9. Praca zbiorowa (pod red. Sikorski, Z., Staroszczyk, H.): Chemia żywności Tom 1 – Główne składniki żywności. WNT, Warszawa 2017.
10. Praca zbiorowa (pod red. Sikorski, Z., Staroszczyk, H.): Chemia żywności Tom 2 – Biologiczne właściwości składników żywności. WNT, Warszawa 2017

Czasopisma branżowe: Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przegląd Mleczarski, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przemysł Spożywczy, Żywność Nauka Technologia Jakość, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]	
	Praca własna studenta - zajęcia bez nauczyciela (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	-	-
Udział w projekcie	X	30 [h]
Przygotowanie do zajęć, Przygotowanie do zaliczenia	95 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	95 [h]/ 3,8 ECTS	30 [h]/ 1,2 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	5 ECTS	

Informacje dodatkowe, uwagi

W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów. Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekle chorych podczas zajęć, zaliczeń i egzaminów określono w: Regulaminie Studiów, Zasadach Studiowania, Procedurze dotyczącej zapewnienia dostępności procesu kształcenia studentom ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych.