

M uu_uu	BC1n_063
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Seminarium dyplomowe Diploma Seminar
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	8
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 0,60/1,40
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Kierownik Jednostki oferującej przedmiot
Jednostka oferująca przedmiot	Pracownicy Katedry
Cel modułu	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	W czasie zajęć student zapozna się praktycznie i teoretycznie ze sposobem prowadzenia badań literaturowych dotyczących problematyki podjętego problemu badawczego. Nauczy się prowadzić i dokumentować badania naukowe. Pozna technikę komputerowego składu tekstu w zakresie umożliwiającym przygotowanie pracy dyplomowej. Zapozna się również z wymogami formalnymi jak i prawnymi stawianymi pracownikom naukowymi oraz metodologią wystąpień ustnych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Roszczyńska J.: Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003. 2. Wójcik K.: Piszę pracę magisterską: poradnik dla autorów akademickich prac promocyjnych (licencjackich, magisterskich, doktorskich), Oficyna Wydawnicza Szkoły Głównej Handlowej, Warszawa 2002. 3. Dobierana do tematu przygotowywanej pracy dyplomowej.
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Dyskusja Prezentacje zagadnień merytorycznych związanych z pisaniem prac dyplomowych Obecność na seminarium i omawianie każdego etapu pracy oraz oddanie planu całości pracy