

M uu_uu	BCs2_029c
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Seminarium dyplomowe 2 Diploma Seminar 2
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Przedmiot fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,2/0,8
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Kierownik Jednostki oferującej przedmiot
Osoby współprowadzące	Pracownicy Katedry
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest bieżący nadzór nad stanem zaawansowania prac dyplomowych z zakresu czynników wpływających na jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz rozwijanie umiejętności przygotowywania przeglądu piśmiennictwa, opracowywania i prezentowania wyników oraz formułowania wniosków własnej pracy.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W czasie zajęć student zapozna się praktycznie i teoretycznie ze sposobem prowadzenia badań literaturowych dotyczących problematyki podjętego problemu badawczego. Pozna technikę komputerowego składu tekstu w zakresie umożliwiającym przygotowanie pracy dyplomowej. Zapozna się również z wymogami formalnymi jak i prawno-etycznymi stawianymi pracom naukowym oraz metodologią wystąpień ustnych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Roszczypała 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. Zgodna z tematem przygotowywanej pracy dyplomowej.
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Dyskusja Prezentacje i omawianie poszczególnych części pracy dyplomowej