



**POLITECHNIKA
BYDGOSKA**

Wydział Technologii
i Inżynierii Chemicznej

Karta przedmiotu
Przygotowanie i złożenie pracy dyplomowej oraz przygotowanie
do egzaminu dyplomowego

1. Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia i chemia żywności Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej Poziom studiów drugiego stopnia (mgr) Profil studiów Profil ogólnoakademicki Forma studiów studia stacjonarne		Cykl kształcenia (nabór) 2024/25 Kod przedmiotu 02TCZS.DM4.0045.24 Języki wykładowe polski Obligatoryjność Obowiązkowy Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Wymagania wstępne	Przedmioty realizowane podczas cyklu kształcenia		
Przedmioty wprowadzające			
Koordynator	Grażyna Gozdecka		
Okres Semestr 3	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę Forma prowadzenia i godziny zajęć Praca dyplomowa: 50		Liczba punktów ECTS 20.0

2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
Umiejętności:			
U1	Potrafi integrować posiadaną wiedzę do formułowania i rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów z zakresu studiowanego kierunku podczas realizacji pracy dyplomowej, w tym do innowacyjnej realizacji zadania w nieprzewidywalnych warunkach oraz zaproponować ulepszenia istniejących rozwiązań w oparciu o właściwie dobrane źródła i informacje z nich pochodzące, dokonując oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji, dostrzegając przy tym różne uwarunkowania zagadnień zawodowych, w tym technologiczne, etyczne, ekonomiczne i ekologiczne.	TCZ_O2_K_U01, TCZ_O2_K_U03	P7S_UW, P7S_UW
U2	Podczas realizacji pracy dyplomowej potrafi formułować i testować hipotezy, zaplanować i przeprowadzić eksperyment z zakresu studiowanego kierunku, dobierając oraz stosując właściwe metody i narzędzia badawcze, w tym zaawansowane techniki informacyjno-komunikacyjne, przystosowując je lub opracowując nowe metody i narzędzia, jeżeli rozwiązanie problemu tego wymaga, analizować dane i wyciągać wnioski naukowe w zakresie studiowanego kierunku, w tym chemii i technologii żywności i żywienia człowieka.potrafi .	TCZ_O2_K_U02, TCZ_O2_K_U04	P7S_UW, P7S_UW
U3	Rozumie potrzebę samodzielnego planowania i realizacji własnego uczenia się. Współpracując i komunikując się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców posługuje się specjalistyczną terminologią z zakresu studiowanego kierunku. Potrafi współdziałać w zespole, planować i organizować jego pracę zespołu,	TCZ_O2_K_U05, TCZ_O2_K_U06, TCZ_O2_K_U07	P7S_UK, P7S_UO, P7S_UU
Kompetencje społeczne:			
K1	Podczas realizacji pracy dyplomowej jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.	TCZ_O2_K_K01	P7S_KK
K2	Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, podejmowania różnych ról w zespole podczas realizacji zadań oraz podejmowania działań mających na celu osiągnięcie określonych celów, w tym rozwijania dorobku zawodu, podtrzymywania etosu zawodu, a także przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.	TCZ_O2_K_K04	P7S_KR

3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Temat uzależniony od tematu pracy dyplomowej realizowanej przez studenta.	Praca dyplomowa	U1, U2, U3, K1, K2

4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć			
Praca dyplomowa	Metody prowadzenia zajęć:		
	Przygotowanie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego		
	Metody (sposoby) weryfikacji:		Udział:
	Recenzja pracy dyplomowej		100%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:		
	Złożenie pracy dyplomowej.		

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji
	Recenzja pracy dyplomowej
U1	x
U2	x
U3	x
K1	x
K2	x

5. Literatura

Literatura podstawowa

- Literatura uzależniona od tematu pracy magisterskiej.

6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Praca dyplomowa	50
Praca własna studenta	Konsultacje	60
	Przygotowanie do zajęć	35
	Studiowanie literatury	60
Wygenerowano: 2025-12-15 17:58		300 3 / 4
Przygotowanie pracy dyplomowej		

Łączny nakład pracy studenta	505
Liczba punktów ECTS	20

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut