|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rok akademicki: | 2014/15 | Grupa przedmiotów: |  | Numer katalogowy: | | |  | |
|  | | | | | | | | |
| Nazwa przedmiotu1): | | **Dydaktyka 1, 2, 3, 4** | | | | **ECTS** 2) | | **11** |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski3): | | Teaching 1, 2, 3, 4 | | | | | | |
| Kierunek studiów4): | | STACJONARNE STUDIA DOKTORANCKIE  na WYDZIALE NAUK o ŻYWNOŚCI SGGW w WARSZAWIE  w dyscyplinie naukowej technologii żywności i żywienia | | | | | | |
| Koordynator przedmiotu5): | | Kierownicy Katedr / Zakładów Wydziału Nauk o Żywności | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia6): | | Doktoranci | | | | | | |
| Jednostka realizująca7): | | Wydział Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności, Katedra Chemii, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, Katedra Technologii Żywności | | | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany8): | |  | | | | | | |
| Status przedmiotu9): | | a) obowiązkowy | b) stopień III, rok I - IV | | c) stacjonarne | | | |
| Cykl dydaktyczny10): | | **Rok akademicki** | Jęz. wykładowy11): polski | |  | | | |
| Założenia i cele przedmiotu12): | | Praktyka zawodowa doktoranta w formie prowadzenia zajęć dydaktycznych ze studentami, przygotowująca do wykonywania zawodu nauczyciela akademickiego | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin13): | | Ćwiczenia laboratoryjne realizowane indywidualnie przez doktoranta w Katedrze / Zakładzie, zgodnie z planem dydaktycznym w danej Jednostce obowiązującym w roku akademickim - 300 - 330 h (rok I - IV); 60 h - I rok; 80-90 h - II – IV rok | | | | | | |
| Metody dydaktyczne14): | | Praktyka zawodowa, konsultacje z koordynatorami przedmiotów i osobami prowadzącymi zajęcia | | | | | | |
| Pełny opis przedmiotu15): | | Samodzielne przeprowadzenie ćwiczeń z przedmiotów realizowanych na I lub II stopniu studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Pogłębienie umiejętności definiowania celów kształcenia, formułowania koncepcji i etapów procesu dydaktycznego, doboru materiałów źródłowych do przedmiotowych zajęć oraz analizy treści kształcenia w ramach prowadzonych przedmiotów. Przygotowanie kolokwium dla studentów, ocena kolokwium zgodnie z regulaminem przedmiotu. Sprawdzenie sprawozdań i wystawienie oceny końcowej. | | | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)16): | |  | | | | | | |
| Założenia wstępne17): | | Podstawowa i kierunkowa wiedza z zakresu technologii żywności | | | | | | |
| Efekty kształcenia18): | | 01 – wykazuje się wiedzą i zrozumieniem przedmiotu, z którego prowadzi zajęcia oraz praktyczną znajomością aparatury badawczej związanej z przedmiotem  02 – planuje i realizuje program nauczania, przekazuje wiedzę, prowadzi dyskusję, ocenia wyniki eksperymentów  03 – potrafi pracować w zespole, przestrzega zasad dobrej praktyki laboratoryjnej i etyki zawodowej  04 – prawidłowo formułuje pytania sprawdzające wiedzę, testy oraz dokonuje ich oceny | | | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia19): | | 01-04 Hospitacja zajęć dydaktycznych przeprowadzana przez koordynatorów przedmiotów oraz Komisję Hospitacyjną, ocena sposobu prowadzenia zajęć dydaktycznych w oparciu o wyniki ankiet studentów | | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia 20): | | Opinia Kierownika Katedry dołączona do indywidualnego sprawozdania doktoranta ze studiów doktoranckich za dany rok akademicki, raport z hospitacji zajęć dydaktycznych, sprawozdanie katedralne z wykonania zajęć dydaktycznych w roku akademickim składane corocznie do Biura Spraw Studenckich | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową21): | | Ocena wystawiona przez Kierownika Katedry uwzględniająca zaangażowanie doktoranta w realizację zajęć dydaktycznych - 100% | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć22): | | Sale dydaktyczne i laboratoria Wydziału Nauk o Żywności | | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca23):  Dostępne podręczniki, skrypty oraz wszelkie inne źródła związane z tematyką realizowanych ćwiczeń. | | | | | | | | |
| UWAGI24): | | | | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot25) :

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia18) - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS2: |  |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 0 |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 11 |

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu 26)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
| 01 | wykazuje się wiedzą i zrozumieniem przedmiotu, z którego prowadzi zajęcia oraz praktyczną znajomością aparatury badawczej związanej z przedmiotem | SD\_W01, SD\_U11 |
| 02 | planuje i realizuje program nauczania, przekazuje wiedzę, prowadzi dyskusję oraz ocenia wyniki eksperymentów przeprowadzonych przez studentów | SD\_W03, SD\_U01, 02, SD\_K03 |
| 03 | potrafi pracować w zespole, przestrzega zasad dobrej praktyki laboratoryjnej i etyki zawodowej | SD\_W03, SD\_K01, 02 |
| 04 | prawidłowo formułuje pytania sprawdzające wiedzę, testy oraz dokonuje ich oceny | SD\_U02, SD\_K02 |