|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rok akademicki: | 2014/2015 | Grupa przedmiotów: |  | Numer katalogowy: | |  | |
|  | | | | | | | |
| Nazwa przedmiotu1): | | **Seminarium doktoranckie 1, 2, 3, 4** | | | | **ECTS** 2) | **12** |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski3): | | Doctoral seminar 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): | | dr hab. Dorota Pietrzak | | | | | |
| Prowadzący zajęcia6): | | Promotorzy i opiekunowie naukowi | | | | | |
| 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): | | Umiejętność analizy problemu badawczego i przedstawienia hipotezy roboczej z zakresu pracy doktorskiej, analiza tekstów źródłowych w języku polskim i angielskim, dopracowanie metod rozwiązania założonego problemu badawczego, umiejętność prezentowania i krytycznej oceny wyników badań własnych i literaturowych, zdolność prowadzenia krytycznej dyskusji prac naukowych oraz formułowania wniosków | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin13): | | Ćwiczenia seminaryjne – 120 h | | | | | |
| Metody dydaktyczne14): | | Indywidualne konsultacje, doświadczenie/eksperyment, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, prezentacje audiowizualne, dyskusja, indywidualne projekty | | | | | |
| Pełny opis przedmiotu15): | | Tematyka zajęć: Zdefiniowanie problemu badawczego pracy doktorskiej, uzasadnienie i oczekiwane rezultaty, analiza stanu wiedzy w obszarze rozwiązywanego problemu badawczego. Struktura i plan pracy doktorskiej. Metodologia pracy naukowej. Bibliografia. Organizacja procesu pisania rozprawy. Wymagania redakcyjne dotyczące pisania pracy dyplomowej. Zasady przygotowania referatów i publikacji naukowych (w języku polskim i angielskim). Zasady przygotowania wystąpień publicznych. Przygotowanie prezentacji dotyczących literatury, omówienia stosowanych metod badawczych oraz wyników badań. Krytyczna analiza wyników, umiejętność prowadzenia dyskusji naukowych. Zasady przygotowania projektu badawczego. Podstawy prawne i organizacja przewodu doktorskiego. Obrona pracy doktorskiej. | | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)16): | |  | | | | | |
| Założenia wstępne17): | | Podstawowa i kierunkowa wiedza z zakresu technologii, mikrobiologii i inżynierii żywności | | | | | |
| Efekty kształcenia18): | | 01 - ma wiedzę umożliwiającą planowanie oraz prowadzenie badań naukowych, zgodnie z powszechnie akceptowanymi zasadami etyki, w oparciu o właściwie dobrane materiały, metody i urządzenia, a także potrafi poprawnie analizować uzyskane wyniki  02 – potrafi zbierać informacje oraz w sposób krytyczny i syntetyczny je opracować, dokonywać zestawień, a następnie na ich podstawie wygłosić referat naukowy  03 - potrafi przygotować i przedstawić projekt badawczy z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć naukowych oraz możliwości jego praktycznego zastosowania  04 – potrafi przygotować prezentację wyników badań z wykorzystaniem różnych technik multimedialnych (również w języku angielskim) oraz nawiązać kontakt ze słuchaczami podczas dyskusji naukowej  05 - potrafi przygotować sprawozdanie z prowadzonych badań oraz recenzowaną publikację naukową | | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia19): | | 01, 02, 04 Ocena prezentacji i wystąpień w trakcie Seminarium Wydziałowego dla doktorantów, pod względem efektywnego prezentowania i komunikowania się w zakresie dobrze zdefiniowanych celów prezentacji, zrozumiałego przedstawienia zagadnień, odpowiednio dobranego poziomu szczegółowości i treści prezentacji, właściwej sekwencji poruszanych zagadnień, interesującego sposobu przedstawienia zagadnień i zaangażowania słuchaczy, wykorzystania najnowszych, zaawansowanych technik i narzędzi prezentacji, dostosowania do wymaganego czasu prezentacji, a także umiejętnego dyskutowania, argumentowania, formułowania sądów w danym obszarze  03, 05 Opinia promotora / opiekuna naukowego na temat osiągnięć w pracy naukowej oraz postępów w realizacji pracy doktorskiej dołączona do indywidualnego sprawozdania doktoranta ze studiów doktoranckich za dany rok akademicki | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia 20): | | Karta oceny doktorantów na Seminarium Wydziałowym, w której oceniono (w skali 1-5 pkt) poziom merytoryczny prezentacji, przygotowanie techniczne, sposób prezentacji oraz odpowiedzi na pytania podczas dyskusji; przygotowane prezentacje przedstawione na Seminarium Wydziałowym (płyta CD); opinia promotora / opiekuna naukowego na temat osiągnięć w pracy naukowej oraz postępów w realizacji pracy doktorskiej dołączona do indywidualnego sprawozdania doktoranta ze studiów doktoranckich za dany rok akademicki | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową21): | | Ocena wystawiona przez promotora / opiekuna naukowego uwzględniająca:  ocenę prezentacji i wystąpienia na Seminarium Wydziałowym – 50%  opinię promotora / opiekuna naukowego – 50% | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć22): | | Sale dydaktyczne i laboratoria Wydziału Nauk o Żywności | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca23):  Dostępne czasopisma naukowe i branżowe oraz wszelkie inne źródła związane z tematyką realizowanych prac doktorskich | | | | | | | |
| 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: | 300 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 6  ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0  ECTS |

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 | ma wiedzę umożliwiającą planowanie oraz prowadzenie badań naukowych, zgodnie z powszechnie akceptowanymi zasadami etyki, w oparciu o właściwie dobrane materiały, metody i urządzenia, a także potrafi poprawnie analizować uzyskane wyniki | SD\_W01, 02, 03  SD\_U01, 03, 04, 07, 11; SD\_K01 |
| 02 | potrafi zbierać informacje oraz w sposób krytyczny i syntetyczny je opracować, dokonywać zestawień, a następnie na ich podstawie wygłosić referat naukowy | SD\_W01, 02, 03  SD\_U07, 08, 09, 11 |
| 03 | potrafi przygotować i przedstawić projekt badawczy z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć naukowych oraz możliwości jego praktycznego zastosowania | SD\_W01, 02, 03  SD\_U01, 04, 06, 11 |
| 04 | potrafi zaprezentować wyniki badań z wykorzystaniem różnych technik multimedialnych (również w języku angielskim) oraz nawiązać kontakt ze słuchaczami podczas dyskusji naukowej | SD\_U04, 08, 10  SD\_K03 |
| 05 | potrafi przygotować sprawozdanie z prowadzonych badań oraz recenzowaną publikację naukową | SD\_W03  SD\_U05, 10, SD\_K03 |