

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Seminarium doktoranckie 2			ECTS ²⁾	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	Doctoral seminar 2				
Kierunek studiów ⁴⁾ :	STACJONARNE STUDIA DOKTORANCKIE przy WYDZIALE NAUK o ŻYWNOŚCI SGGW w WARSZAWIE w dyscyplinie naukowej technologii żywności i żywienia				
Koordynator przedmiotu ⁵⁾ :	Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz				
Prowadzący zajęcia ⁶⁾ :	Promotorzy i opiekunowie prac doktorskich				
Jednostka realizująca ⁷⁾ :	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) obowiązkowy	b) stopień III , rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	Semestr zimowy i letni	Jęz. wykładowy ¹¹⁾ : polski			
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	Poznanie aktualnej wiedzy z dziedziny technologii żywności i żywienia oraz przygotowanie do prezentacji wyników badań w formie ustnej oraz do dyskusji naukowej . W efekcie prezentacja problemów związanych z realizacją pracy i udział w dyskusji na wydziałowym seminarium dla doktorantów organizowanym w rocznym cyklu w końcu semestru letniego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	1.ćwiczenia seminaryjne realizowane indywidualnie z opiekunem lub promotorem pracy doktorskiej. 2.Seminaria zakładowe i katedralne. 3.Seminarium wydziałowe doktorantów (w formie sesji naukowej) organizowanym w rocznym cyklu w końcu semestru letniego. Liczba godzin – 30.				
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	doświadczenie/eksperyment, dyskusja, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, konsultacje, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	Wybór tematu i definiowanie problemu badawczego. Przygotowanie wyników badań do prezentacji w formie graficznej. Opracowanie referatu naukowego z aktualnie prowadzonych badań naukowych, wygłoszenie prezentacji ustnej. Udział i dyskusja na seminariach zakładowych i katedralnych, w których doktorant wykonuje pracę doktorską. Aktywne uczestnictwo w sesji naukowej doktorantów (wygłoszenie prezentacji i uczestnictwo w dyskusji naukowej).				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ :					
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :	Podstawowa i kierunkowa wiedza z zakresu nauk o żywności				
Efekty kształcenia ¹⁸⁾ :	01- identyfikuje zakres aktualnego stanu wiedzy z dziedziny technologii żywności i żywienia 02- opisuje główne nurty badań naukowych i technicznych w obszarze nauk o żywności 03- pogłębia ocenę wartości badań oraz rozwiązań technicznych; 04- przygotowuje i wygłasza referat naukowy na sesji naukowej;	05- w zaawansowany sposób posługiwać się bazami danych, zawierającymi informacje naukowe lub techniczne; 06- aktywnie uczestniczy w dyskusjach i sporach naukowych; 07- potrafi w sposób powszechnie zrozumiały popularyzować wiedzę, dotyczącą osiągnięć nauki i techniki;			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ :	ocena wystąpienia i prezentacji w trakcie wydziałowego seminarium dla doktorantów; głównie 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 dyskusowania, argumentowania, formułowania sądów w danym obszarze.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ :	Ocena wystawiona przez koordynatora przedmiotu.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ :	Średnia z ocen wystawionych przez uczestników wydziałowego seminarium dla doktorantów (dziekanów wydziału, kierowników studiów doktoranckich, promotorów, doktorantów, i innych pracowników naukowo-dydaktycznych wydziału)				
Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ :	Sale dydaktyczne Katedr na Wydziale Nauk o Żywności				
Literatura podstawowa i uzupełniająca ²³⁾ :	Dostępne czasopisma naukowe i branżowe oraz wszelkie inne źródła związane z tematyką realizowanych prac doktorskich				
UWAGI ²⁴⁾ :					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot²⁵⁾ :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia ¹⁸⁾ - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS ²⁾ :	50
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu²⁶⁾-nie dotyczy

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	identyfikuje zakres aktualnego stanu wiedzy z dziedziny technologii żywności i żywienia	SD_W01
02	charakteryzuje główne nurty badań naukowych i technicznych w obszarze nauk o żywności	SD_W02
03	merytorycznie ocenia wartość badań oraz rozwiązań technicznych;	SD_U07
04	Przygotowuje i wygłasza referat naukowy na sesji naukowej;	SD_U08, SD_K02
05	w zaawansowany sposób posługiwać się bazami danych, zawierającymi informacje naukowe lub techniczne	SD_U09, SD_U11
06	uczestniczy w dyskusjach i sporach naukowych	SD_U10, SD_K04
07	potrafi w sposób powszechnie zrozumiały popularyzować wiedzę, dotyczącą osiągnięć nauki i techniki	SD_K03