

Rok akademicki:	2012/2013	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Seminarium doktoranckie 1			ECTS ²⁾	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	Doctoral seminar 1				
Kierunek studiów ⁴⁾ :	STACJONARNE STUDIA DOKTORANCKIE przy WYDZIALE NAUK o ŻYWNOSCI SGGW w WARSZAWIE w dyscyplinie naukowej technologii żywności i żywienia				
Koordynator przedmiotu ⁵⁾ :	dr inż. Ewa Domian, prof.				
Prowadzący zajęcia ⁶⁾ :	Promotorzy i opiekunowie prac doktorskich				
Jednostka realizująca ⁷⁾ :	Wydział Nauk o Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) obowiązkowy	b) stopień III , rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	Semestr zimowy i letni	Jęz. wykładowy ¹¹⁾ : polski			
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	Zdefiniowanie zakresu tematycznego pracy doktorskiej, przedstawienie celu pracy i problemu do rozwiązania, uzasadnienie i oczekiwane rezultaty, analiza stanu wiedzy w obszarze rozwiązywanego problemu badawczego oraz zdefiniowanie kluczowych terminów pracy i planu pracy W efekcie prezentacja opracowanych zagadnień i udział w dyskusji na wydziałowym seminarium dla doktorantów organizowanym w rocznym cyklu w końcu semestru letniego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	a) ćwiczenia seminaryjne realizowane indywidualnie z doktorantem b) sesja naukowa				
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	doświadczenie/eksperyment, dyskusja, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, konsultacje, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	Tematyka zajęć: Wybór tematu i definiowanie problemu badawczego. Naukowy charakter prac doktorskich Formalny charakter pracy doktorskiej Struktura i plan pracy doktorskiej Metodologia pracy naukowej Bibliografia Organizacja procesu pisania rozprawy Wymagania redakcyjne dotyczące pisania pracy dyplomowej Ogólne zasady opracowania referatu naukowego Prezentowanie wyników badań. Podstawy prawne i organizacja przewodu doktorskiego Obrona pracy doktorskiej				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ :	brak				
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :	Podstawowa i kierunkowa wiedza z zakresu technologii, inżynierii i właściwości fizycznych żywności				
Efekty kształcenia ¹⁸⁾ :	Realizacja seminarium doktoranckiego prowadzi do osiągnięcia założonych w programie kształcenia następujących efektów kształcenia: a) w zakresie wiedzy doktorant: SD_W01 identyfikuje, w oparciu o śledzenie opublikowanych wyników naukowych monografii przeglądowych oraz osiągnięć technicznych, zakres aktualnego stanu wiedzy z dziedziny technologii żywności i żywienia, związanej z przygotowywaną rozprawą doktorską; SD_W02 ocenia jakie są główne nurty badań naukowych i technicznych w obszarze związanym z przygotowywaną rozprawą doktorską oraz potrafi określić istniejące problemy badawcze, wymagające samodzielnego rozwiązania; SD_W03 poprawnie interpretuje i opisuje modele zjawisk oraz procesów z dziedziny nauk rolniczych, związanych z przygotowywaną rozprawą doktorską; b) w zakresie umiejętności doktorant potrafi: SD_U01 zastosować metodykę prowadzenia badań naukowych odpowiednią dla dyscypliny technologii żywności i żywienia, związanej z przygotowywaną rozprawą doktorską; SD_U03 realizować zadania badawcze na powszechnie przyjętym poziomie; SD_U04 planować badania naukowe, przewidywać ich	SD_U08 wygłosić referat naukowy na sesji naukowej; SD_U09 w zaawansowany sposób posługiwać się bazami danych, zawierającymi informacje naukowe lub techniczne; SD_U10 porozumiewać się przy użyciu różnych kanałów i technik komunikacyjnych ze specjalistami z dziedziny technologii żywności i żywienia, w języku rodzimym i co najmniej jednym języku obcym, biorąc pod uwagę szczególnie umiejętności związane z pisaniem i redagowaniem tekstów naukowych oraz uczestnictwem w dyskusjach i sporach naukowych; SD_U11 samodzielnie zdobywać wiedzę i poszerzać własne kompetencje oraz skutecznie podejmować działania, zmierzające do rozwoju intelektualnego i kierowania własnym rozwojem naukowym; c) w zakresie kompetencji społecznych doktorant: SD_K01 prowadzi badania naukowe zgodnie z powszechnie akceptowanymi zasadami etyki, obowiązującymi w nauce i technice; SD_K02 efektywnie komunikuje się w grupie oraz organizuje pracę grupy, zwłaszcza w zakresie prowadzenia wspólnych badań naukowych lub prac rozwojowych; SD_K03 potrafi w sposób powszechnie zrozumiały popularyzować wiedzę, dotyczącą osiągnięć nauki i techniki;			

	rezultaty i poprawnie analizować uzyskane wyniki; SD_U07 merytorycznie ocenić wartość badań oraz rozwiązań technicznych;	SD_K04 porozumiewa się przy użyciu różnych kanałów i technik komunikacyjnych z przedstawicielami środowisk pozaakademickich.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ :	1) 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 2) Przyjęcie przez Kierownika Studium Doktoranckiego rocznego sprawozdania doktoranta obejmującego informacje o przebiegu pracy doktorskiej w minionym roku oraz uwagi i opinię promotora, złożonego w regulaminowym terminie.	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ :		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ :	Zaliczenie przedmiotu w indeksie. Ocenę wystawia promotor uwzględniając średnią 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 i laboratoria 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⁾ :	90
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		
02		
03		
04		
05		