

Rok akademicki:	2012/2013	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu <sup>1)</sup> :	<b>Seminarium doktoranckie 2</b>			ECTS <sup>2)</sup>	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski <sup>3)</sup> :	Doctoral seminar 2				
Kierunek studiów <sup>4)</sup> :	<b>STACJONARNE STUDIA DOKTORANCKIE przy WYDZIALE NAUK o ŻYWNOŚCI SGGW w WARSZAWIE w dyscyplinie naukowej technologii żywności i żywienia</b>				
Koordynator przedmiotu <sup>5)</sup> :	dr inż. Ewa Domian, prof.				
Prowadzący zajęcia <sup>6)</sup> :	Promotorzy i opiekunowie prac doktorskich				
Jednostka realizująca <sup>7)</sup> :	<b>Wydział Nauk o Żywności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany <sup>8)</sup> :	<b>Wydział Nauk o Żywności</b>				
Status przedmiotu <sup>9)</sup> :	a) <b>obowiązkowy</b>	b) <b>stopień III , rok II</b>	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny <sup>10)</sup> :	<b>Semestr zimowy i letni</b>	Jęz. wykładowy <sup>11)</sup> : <b>polski</b>			
Założenia i cele przedmiotu <sup>12)</sup> :	<b>Dopracowanie metod rozwiązania założonego problemu badawczego i realizacja zadań badawczych 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.</b>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin <sup>13)</sup> :	a) ćwiczenia seminaryjne realizowane indywidualnie z doktorantem b) sesja naukowa				
Metody dydaktyczne <sup>14)</sup> :	doświadczenie/eksperyment, dyskusja, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, konsultacje, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu <sup>15)</sup> :	<b>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</b>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) <sup>16)</sup> :	brak				
Założenia wstępne <sup>17)</sup> :	Podstawowa i kierunkowa wiedza z zakresu technologii, inżynierii i właściwości fizycznych żywności				
Efekty kształcenia <sup>18)</sup> :	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 rezultaty i poprawnie analizować uzyskane wyniki; SD_U07 merytorycznie ocenić wartość badań oraz rozwiązań technicznych;	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 uczestniczeniem 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; SD_K04 porozumiewa się przy użyciu różnych kanałów i technik komunikacyjnych z przedstawicielami			

		środowisk pozaakademickich.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia <sup>19)</sup> :	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 <sup>20)</sup> :		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową <sup>21)</sup> :	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 <sup>22)</sup> :	Sale dydaktyczne i laboratoria <b>Katedr na Wydziale Nauk o Żywności</b>	
<b>Literatura podstawowa i uzupełniająca<sup>23)</sup>:</b>	<b>Dostępne czasopisma naukowe i branżowe oraz wszelkie inne źródła związane z tematyką realizowanych prac doktorskich</b>	
UWAGI <sup>24)</sup> :		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot<sup>25)</sup> :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia <sup>18)</sup> - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS <sup>2)</sup> :	<b>90</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu<sup>26)</sup> -nie dotyczy

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01		
02		
03		
04		
05		