

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

Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Seminarium doktoranckie 4			ECTS ²⁾	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	Doctoral seminar 4				
Kierunek studiów ⁴⁾ :	STACJONARNE STUDIA DOKTORANCKIE przy WYDZIALE NAUK o ŻYWNOŚCI 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 IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	Semestr zimowy i letni	Jęz. wykładowy ¹¹⁾ : polski			
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	<p>Odpowiedzi na pytania badawcze, prezentacja osiągniętych wyników w kontekście zamierzonego celu oraz w aspekcie osiągnięć w danej dziedzinie, wnioski i podsumowanie, propozycje dalszych badań</p> <p>W efekcie pisanie rozprawy doktorskiej, przygotowanie do obrony oraz aktywny udział w dyskusji na wydziałowym seminarium dla doktorantów organizowanym w rocznym cyklu w końcu semestru letniego.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	<p>a) ćwiczenia seminaryjne realizowane indywidualnie z doktorantem</p> <p>b) sesja naukowa</p>				
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	doświadczenie/eksperyment, dyskusja, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, konsultacje, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	<p>Tematyka zajęć:</p> <p>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</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ :	brak				
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :	Podstawowa i kierunkowa wiedza z zakresu technologii, inżynierii i właściwości fizycznych żywności				
Efekty kształcenia ¹⁸⁾ :	<p>Realizacja seminarium doktoranckiego prowadzi do osiągnięcia założonych w programie kształcenia następujących efektów kształcenia:</p> <p>a) w zakresie wiedzy doktorant:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>SD_W03 poprawnie interpretuje i opisuje modele zjawisk oraz procesów z dziedziny nauk rolniczych, związanych z przygotowywaną rozprawą doktorską;</p> <p>b) w zakresie umiejętności doktorant potrafi:</p> <p>SD_U01 zastosować metodykę prowadzenia badań naukowych odpowiednią dla dyscypliny technologii żywności i żywienia, związanej z przygotowywaną rozprawą doktorską;</p> <p>SD_U03 realizować zadania badawcze na powszechnie przyjętym poziomie;</p> <p>SD_U04 planować badania naukowe, przewidywać ich rezultaty i poprawnie analizować uzyskane wyniki;</p> <p>SD_U07 merytorycznie ocenić wartość badań oraz</p>	<p>SD_U08 wygłosić referat naukowy na sesji naukowej;</p> <p>SD_U09 w zaawansowany sposób posługiwać się bazami danych, zawierającymi informacje naukowe lub techniczne;</p> <p>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 pisanem i redagowaniem tekstów naukowych oraz uczestniczeniem w dyskusjach i sporach naukowych;</p> <p>SD_U11 samodzielnie zdobywać wiedzę i poszerzać własne kompetencje oraz skutecznie podejmować działania, zmierzające do rozwoju intelektualnego i kierowania własnym rozwojem naukowym;</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych doktorant:</p> <p>SD_K01 prowadzi badania naukowe zgodnie z powszechnie akceptowanymi zasadami etyki, obowiązującymi w nauce i technice;</p> <p>SD_K02 efektywnie komunikuje się w grupie oraz organizuje pracę grupy, zwłaszcza w zakresie prowadzenia wspólnych badań naukowych lub prac rozwojowych;</p> <p>SD_K03 potrafi w sposób powszechnie zrozumiały popularyzować wiedzę, dotyczącą osiągnięć nauki i techniki;</p> <p>SD_K04 porozumiewa się przy użyciu różnych</p>			

	rozwiązań technicznych;	kanałów i technik komunikacyjnych z przedstawicielami środowisk pozaakademickich.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ :	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. Ocena wystawiona przez promotora pacy w zależności od stopnia zaawansowania pracy doktorskiej	
Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ :	Sale dydaktyczne i laboratoria Katedr na Wydziale Nauk o Żywności	
Literatura podstawowa i uzupełniająca²³⁾:	Dostępne czasopisma naukowe i branżowe oraz wszelkie inne źródła związane z tematyką realizowanych prac doktorskich	
UWAGI ²⁴⁾ :		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/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		