

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020 – 2020/2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2019-2020

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Metodologia badań naukowych żywności
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia Zakład Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom kształcenia	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR Ćwiczenia: dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar

* - opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
1	5	15	-	-	-	-	-	-	2

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: żywienie człowieka, analiza żywności, analiza sensoryczna żywności, ogólna technologia i utrwalanie żywności
--

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z istotą, podziałem i typologią badań naukowych
C ₂	Zapoznanie studentów z etapami pracy naukowej (wybór problemu badawczego, formułowanie i weryfikacja hipotez, prowadzenie doświadczeń, opracowanie wyników, wnioskowanie)
C ₃	Wypracowanie umiejętności zaplanowania badań naukowych z zakresu technologii żywności

3.2 Efekty uczenia dla przedmiotu

EK (efekt uczenia)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	dysponuje rozszerzoną wiedzą w zakresie metod badawczych stosowanych w technologii żywności oraz w zakresie opracowania wyników badań naukowych	K_Wo4, K_W10
EK_02	potrafi samodzielnie zaplanować badanie naukowe z zakresu technologii żywności, sformułować hipotezę badawczą, opracować wyniki badań i sformułować wnioski	K_U01 K_U06
EK_03	rozumie, że dla rozwoju zawodu technologa żywności i żywienia konieczne jest prowadzenie badań naukowych	K_K05

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Istota metodologii naukowych. Podział i typologia badań naukowych.
Metody prowadzenia badań naukowych w technologii żywności.
Koncepcja problemu badawczego, wybór problemu badawczego, formułowanie i weryfikacja hipotez badawczych.
Planowanie i technika prowadzenia doświadczeń w technologii żywności.
Opracowanie wyników badań naukowych z zakresu technologii żywności.
Wnioskowanie.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Opracowanie planu badań naukowych z zakresu technologii żywności: sformułowanie celu, dobór próby badawczej, wybór metod oceny i pomiarów, formułowanie wniosków. Prezentacja poszczególnych etapów planu badań .

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną,

Ćwiczenia: prezentacja multimedialna zaplanowanych badań, rozwiązywanie problemów i zadań, przegląd literatury naukowej, praca w grupach, dyskusja.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Zaliczenie na podstawie kolokwium	w
EK_02	Prezentacja poszczególnych etapów badań naukowych, opracowanie oraz interpretacja wyników badań, wypowiedź ustna, dyskusja	ćw
EK_03	Obserwacja ciągła	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia:

zaliczenie z oceną na podstawie: sprawozdania z planowanych badań, wypowiedzi ustnej, udziału w dyskusji

Wykład: zaliczenie

I termin zaliczenia – zaliczenie pisemne,

II termin zaliczenia – zaliczenie ustne

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów z zaliczenia (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70%, db 71-80%, db plus 81-90%, bdb 91-100%

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	5+15/0,8
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach 2/0,08 Udział w zaliczeniu 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie sprawozdania itp.)	Przygotowanie do zajęć i zaliczenia 26/1,04
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Gajda R., Broniecka A. 2018. Metodologia badań żywieniowych Akademia Wychowania Fizycznego Wrocław.
2. Gawęcki J., Roszkowski W. 2011. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa.
3. Gronowska-Senger A. 2013. Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN Warszawa.
4. Creswell J.W., 2013. Projektowanie badań naukowych – metody jakościowe, ilościowe i mieszane Wydawnictwo UJ. Kraków.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej