

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2025/2026 – 2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Metodologia badań naukowych żywności
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno- Przyrodniczy Instytut Technologii Żywności i Żywienia Katedra Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich
Kierunek studiów	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	studia stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykład: prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz 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: żywnienie 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 się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_o1	Student dysponuje rozszerzoną wiedzą w zakresie metod badawczych stosowanych w technologii żywności oraz w zakresie opracowania wyników badań naukowych	K_Wo4, K_W10
EK_o2	Potrafi samodzielnie zaplanować badanie naukowe z zakresu technologii żywności, sformułować hipotezę badawczą, opracować wyniki badań i sformułować wnioski	K_Uo1 K_Uo6
EK_o3	Rozumie, że dla rozwoju zawodu technologa żywności i żywienia konieczne jest prowadzenie badań naukowych	K_Ko5

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.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

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. lab.
EK_03	Obserwacja ciągła	ćw. lab.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia laboratoryjne:

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 z harmonogramu studiów	5+15/0,8
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach 1/0,04 Udział w zaliczeniu 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie sprawozdania itp.)	Przygotowanie do zajęć i zaliczenia 27/1,08
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:

Gajda R., Broniecka A. 2018. Metodologia badań żywieniowych Akademia Wychowania Fizycznego Wrocław.

Gawęcki J., Roszkowski W. 2011. Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa.

Gronowska-Senger A. 2013. Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN Warszawa.

Creswell J.W. 2013. Projektowanie badań naukowych – metody jakościowe, ilościowe i mieszane Wydawnictwo UJ. Kraków.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej