

**SYLABUS**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022 – 2022/2023  
(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

|   |   |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu                                      | <b>Metodologia badań naukowych żywności</b>   |
| Kod przedmiotu*                                       |   |
| Nazwa jednostki prowadzącej kierunek                  | Kolegium Nauk Przyrodniczych  |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot                | Kolegium Nauk Przyrodniczych<br>Instytut Technologii Żywności i Żywnienia                       |
| Kierunek studiów                                      | technologia żywności i żywienie człowieka   |
| Poziom kształcenia                                    | studia drugiego stopnia   |
| Profil  | ogólnoakademicki  |
| Forma studiów   | stacjonarne   |
| Rok i semestr studiów                                 | I rok, semestr 1  |
| Rodzaj przedmiotu                                     | kierunkowy  |
| Język wykładowy                                       | język polski  |
| Koordinator   | dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR  |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Wykłady: dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR<br>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 <sub>1</sub> | Zapoznanie studentów z istotą, podziałem i typologią badań naukowych.  |
| C <sub>2</sub> | Zapoznanie studentów z etapami pracy naukowej (wybór problemu badawczego, formułowanie i weryfikacja hipotez, prowadzenie doświadczeń, opracowanie wyników, wnioskowanie). |
| C <sub>3</sub> | Wypracowanie umiejętności zaplanowania badań naukowych z zakresu technologii żywności.   |

#### 3.2 Efekty uczenia dla przedmiotu (wypełnia koordynator)

| EK (efekt uczenia) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu  | 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<br>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<br>(np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych<br>(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<br>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  |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>   | <b>2</b>  |

\* 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