

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023- 2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

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 Żywnienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom kształcenia	studia II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	I rok, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	prof. dr hab. inż. Maciej Balawejder
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	wykłady: prof. dr hab. inż. Maciej Balawejder ćwiczenia: prof. dr hab. inż. Maciej Balawejder dr inż. Monika Tomczyk dr inż. Tomasz Piechowiak

* - 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

Zaliczone przedmioty: chemia żywności, biochemia żywności, analiza żywności, analiza sensoryczna żywności, ogólna technologia i utrwalanie żywności, żywienie człowieka.
--

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z istotą, podziałem i typologią badań naukowych.
C2	Zaznajomienie studentów z metodologią eksperymentalnych badań naukowych.
C3	Wypracowanie umiejętności planowania badań naukowych w naukach o żywności.

3.2 Efekty uczenia dla przedmiotu

EK (efekt uczenia)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	posiada pogłębioną wiedzę dotyczącą metod analitycznych i statystycznych stosowanych w badaniach żywności	K_Wo4, K_W10
EK_02	potrafi zdefiniować problem badawczy, sformułować hipotezę, dobrać odpowiednie metody badawcze, opracować i przedstawić wyniki analiz oraz sformułować wnioski	K_Uo1, K_Uo6
EK_03	rozumie potrzebę rozwijania umiejętności niezbędnych do odpowiedzialnego wykonywania zawodu technologa żywności i żywienia	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Zakres pojęciowy metodologii badań naukowych, podział i typologia badań naukowych.
Metody prowadzenia badań naukowych w technologii żywności, zastosowanie metod ilościowych i jakościowych.
Cele badań naukowych, koncepcja problemu badawczego. Formułowanie i weryfikacja hipotez badawczych w naukach o żywności.
Planowanie i technika prowadzenia doświadczeń w technologii żywności.
Opracowanie wyników badań naukowych z zakresu technologii żywności. Wnioskowanie.
Zasady opracowania wniosku o finansowanie badań naukowych.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Planowanie doświadczenia z zakresu technologii żywności. Formułowanie celów i hipotez badawczych.
Dobór materiału badawczego i metody pomiarowej. Metodologia badań w analizie żywności.
Weryfikacja i przygotowanie wyników doświadczeń do analizy statystycznej. Wnioskowanie na podstawie badań eksperymentalnych i obliczeń statystycznych.
Opracowanie projektu badania naukowego i prezentacja wyników badań naukowych. Formy

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

prezentacji wyników badań naukowych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykłady: 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	kolokwium	w
EK_02	projekt, obserwacja w trakcie zajęć	ćw.
EK_03	obserwacja ciągła	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Laboratorium:

zaliczenie z oceną na podstawie: projektu zawierającego kompleksowe opracowanie realizacji badań w zakresie wybranego problemu badawczego, z uwzględnieniem poszczególnych etapów badań dotyczących żywności oraz aktywności na zajęciach.

Wykład:

obowiązkowa obecność na wykładzie, zaliczenie testu końcowego.

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%.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

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+15/0,80
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach: 2/0,08
Godziny niekontaktowe - praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie sprawozdania itp.)	przygotowanie do zajęć i zaliczenia: 28/1,12
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

<p>Literatura podstawowa:</p> <p>Gajda R., Broniecka A. Metodologia badań żywieniowych. Wyd. Akademii Wychowania Fizycznego Wrocław, 2018.</p> <p>Zieliński J. Metodologia pracy naukowej. Wyd. Aspra, 2019.</p> <p>Gronowska-Senger A. Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Wyd. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN Warszawa, 2013.</p> <p>Creswell J.W. Projektowanie badań naukowych - metody jakościowe, ilościowe i mieszane. Wyd. UJ Kraków, 2020.</p>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Gawęcki J., Roszkowski W. Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN Warszawa, 2022.</p>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej