

SYLABUS PRZEDMIOTU W SZKOLE DOKTORSKIEJ UR

Nazwa przedmiotu	Seminarium doktoranckie
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot	Szkoła Doktorska UR
Rodzaj przedmiotu (<i>obowiązkowy, fakultatywny</i>)	obowiązkowy
Rok i semestr studiów	2019/2020 I i II semestr
Imię i nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących) przedmiot	Dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR
Imię i nazwisko osoby egzaminującej lub udzielającej zaliczenia, w przypadku gdy nie jest to osoba prowadząca przedmiot	
Wymagania wstępne	Zakres wiedzy wynikający z programu studiów wybranej dyscypliny naukowej. Znajomość nowożytnego języka obcego (j. angielski) w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznych źródeł informacji naukowej
Efekty uczenia się dla przedmiotu	
Zakładane efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu kształcenia
<p>Wiedza:</p> <ol style="list-style-type: none"> zna i rozumie światowy dorobek naukowy w dyscyplinie, której prowadzi badania zna najnowsze zagadnienia metodologiczne i metodyczne w dyscyplinie, której prowadzi badania oraz w dyscyplinach pokrewnych <p>Umiejętności:</p> <ol style="list-style-type: none"> potrafi kreatywnie rozwiązywać problemy potrafi samodzielnie poszukiwać problemów badawczych wymagających rozwiązania potrafi myśleć analitycznie i syntetycznie potrafi myśleć twórczo i innowacyjnie ma zdolności do szybkiej adaptacji, przyswajania nowej wiedzy, myślenia abstrakcyjnego <p>Kompetencje społeczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> jest krytyczny w ocenie wkładu własnej działalności badawczej w rozwój nauk o żywności i żywieniu wykazuje postawę pluralistyczną wobec podejmowanych przez naukę problemów, 	<p>P8S-WG/1 P8S-WG/2 P8S-WG/3</p> <p>P8S-UW/1 P8S-UW/2 P8S-UK/2 P8S-UK/4</p> <p>P8S-KK/2 P8S-KO/1 P8S-KR</p>
Forma(y) zajęć, liczba realizowanych godzin	
Forma zajęć:	seminarium
Liczba realizowanych godzin:	60

Treści programowe		
<ul style="list-style-type: none"> • Ocena postępu pracy badawczej stanowiącej podstawę pracy doktorskiej • Rozwijanie szczegółowej wiedzy w obszarze badań stanowiących podstawę pracy doktorskiej • Rozwijanie ogólnej wiedzy doktorantów w dyscyplinie technologia żywności i żywienia • Przygotowanie doktorantów do samodzielnego prowadzenia prac badawczych oraz pisania tekstów naukowych, przede wszystkim rozprawy doktorskiej 		
Stosowane metody dydaktyczne	Dyskusja z promotorem na seminariach, dyskusje z innymi pracownikami naukowymi, samodzielne gromadzenie wiedzy specjalistycznej, samodzielne uzupełnianie wiedzy, aktywny udział w konferencjach, prowadzenie badań naukowych, przygotowanie projektu badawczego, publikacji i rozprawy doktorskiej	
Metody sprawdzania i oceny efektów uczenia się uzyskanych przez doktorantów, w tym forma i warunki zaliczenia przedmiotu	Ocena promotora na podstawie prezentowanych badań i dyskusji podczas seminarium, ocena postępu w badaniach naukowych, weryfikacja przez obserwację, recenzja publikacji i pracy doktorskiej	
Całkowity nakład pracy doktoranta potrzebny do osiągnięcia założonych efektów w godzinach	Liczba godzin w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem (wg programu kształcenia)	60
	Praca własna doktoranta	80
	SUMA GODZIN	140
Język wykładowy	polski	
Literatura	Literatura podstawowa: Wskazana przez promotora Literatura uzupełniająca: Wskazana przez promotora	