

## SYLABUS PRZEDMIOTU W SZKOLE DOKTORSKIEJ UR

Nazwa przedmiotu	Seminarium Doktorska
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot	Szkoła Doktorska UR
Rodzaj przedmiotu ( <i>obowiązkowy, fakultatywny</i> )	obowiązkowy
Rok i semestr studiów	
Imię i nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących) przedmiot	Dr hab. Izabela Sadowska-Bartosz, prof. UR
Imię i nazwisko osoby egzaminującej lub udzielającej zaliczenia, w przypadku gdy nie jest to osoba prowadząca przedmiot	-
Wymagania wstępne	Brak
<b>Efekty uczenia się dla przedmiotu</b>	
Zakładane efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu kształcenia
<p>Wiedza (zna i umie):</p> <p><u>Zakres i głębokość – kompletność perspektywy poznawczej i zależności</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- W stopniu umożliwiającym rewizję istniejących paradygmatów – światowy dorobek, obejmujący podstawy teoretyczne oraz zagadnienia ogólne i wybrane zagadnienia szczegółowe – właściwe dla dyscypliny technologia żywności i żywienia;</li> <li>- Główne tendencje rozwojowe dyscypliny technologia żywienia i żywienia, w których odbywa się kształcenie;</li> <li>- Metodologię badań naukowych;</li> </ul> <p><u>Kontekst, uwarunkowania i skutki</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zasady upowszechniania wyników działalności naukowej, także w trybie otwartego dostępu;</li> <li>- Podstawowe zasady transferu wiedzy do sfery gospodarczej i społecznej oraz komercjalizacji wyników działalności naukowej i know-how związanego z tymi wynikami.</li> </ul> <p>Umiejętności (potrafi):</p> <p><u>Wykorzystanie wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania:</u></p> <p>1) Wykorzystywać wiedzę z różnych dziedzin nauk do twórczego identyfikowania i innowacyjnego rozwiązywania złożonych problemów lub wykonywania zadań o charakterze badawczym, a w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- definiować cel i przedmiot badań naukowych, formułować hipotezę badawczą,</li> <li>- rozwijać metody, techniki narzędzia badawcze oraz twórczo je stosować,</li> <li>- wnioskować na podstawie badań naukowych;</li> </ul> <p>2) Dokonywać krytycznej analizy i oceny wyników badań</p>	<p>P8S-WG/1</p> <p>P8S-WG/2</p> <p>P8S-WG/3</p> <p>P8S-WG/4</p> <p>P8S-WK/3</p> <p>P8S-UW/1</p>

<p>naukowych, działalności eksperckiej i innych prac o charakterze twórczym oraz ich wkładu w rozwój wiedzy;</p> <p>3) Transferować wyniki działalności naukowej do sfery gospodarczej i społecznej;</p> <p><u>Komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym:</u></p> <p>4) Komunikować się na tematy specjalistyczne w stopniu umożliwiającym aktywne uczestnictwo w międzynarodowym środowisku naukowym;</p> <p>5) Upowszechniać wyniki działalności naukowej, także w formach popularnych;</p> <p>6) Inicjować debatę;</p> <p>7) Uczestniczyć w dyskursie naukowym</p> <p><u>Organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa:</u></p> <p>8) Planować i realizować indywidualne i zespołowe przedsięwzięcia badawcze, także w środowisku międzynarodowym;</p> <p><u>Uczenie się- planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób</u></p> <p>9) Samodzielnie planować i działać na rzecz własnego rozwoju oraz inspirować i organizować rozwój innych osób;</p> <p>Kompetencje społeczne (jest gotów do):</p> <p><u>Oceny- krytyczne podejście:</u></p> <p>1) Krytycznej oceny dorobku w ramach technologii żywności i żywienia;</p> <p>2) Krytycznej oceny własnego wkładu w rozwój technologii żywności i żywienia;</p> <p>3) Uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych;</p> <p><u>Rola zawodowa – odpowiedzialność i rozwój etosu:</u></p> <p>Podtrzymywania i rozwijania etosu środowisk badawczych i twórczych, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prowadzenia działalności naukowej w sposób niezależny</li> <li>- respektowania zasady publicznej własności wyników działalności naukowej, z uwzględnieniem zasad ochrony własności intelektualnej.</li> </ul>	<p>P8S-UW/2</p> <p>P8S-UW/3</p> <p>P8S-UK/1</p> <p>P8S-UK/2</p> <p>P8S-UK/3</p> <p>P8S-UK/4</p> <p>P8S-UO</p> <p>P8S-UU/1</p> <p>P8S-KK/1</p> <p>P8S-KK/2</p> <p>P8S-KK/3</p> <p>P8S-KR</p>
<b>Forma(y) zajęć, liczba realizowanych godzin</b>	
<p><u>Zajęcia seminaryjne:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ocena postępu pracy badawczej stanowiącej podstawę pracy doktorskiej;</li> <li>2) Rozwijanie szczegółowej wiedzy w obszarze badań stanowiących podstawę pracy doktorskiej</li> <li>3) Rozwijanie ogólnej wiedzy doktorantów w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</li> <li>4) Praktyka dydaktyczna – prezentacja ustna, ocena prezentacji innych doktorantów, udział w dyskusji jako prelegent i słuchacz</li> </ol> <p>Dyskusja z promotorem na temat dobrych obyczajów w nauce; metodologii przygotowywania pracy doktorskiej z zakresu technologii żywności i żywienia, planu pracy i metod jej realizacji oraz poszanowania prawa autorskiego; interpretacja wyników (30 godzin semestralnie).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 7.11 (17:00-19.30)</li> <li>2) 8.11 (17:00-19.30)</li> </ol>	

- 3) 14.11 (17:00-19.30)  
 4) 15.11 (17:00-19.30)  
 5) 28.11 (17:00-19.30)  
 6) 29.11 (17:00-19.30)  
 7) 5.12 (17:00-19.30)  
 8) 6.12 (17:00-19.30)  
 9) 12.12 (17:00-19.30)  
 10) 13.12 (17:00-19.30)

### Treści programowe

Treść merytoryczna jest związana z obszarem pracy badawczej doktoranta.  
 Seminarium obejmuje zagadnienia związane z realizacją tematyki badawczej z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka.

Stosowane metody dydaktyczne	<i>Zajęcia seminaryjne: dyskusja, interpretacja wyników;</i>	
Metody sprawdzania i oceny efektów uczenia się uzyskanych przez doktorantów, w tym forma i warunki zaliczenia przedmiotu	EK_ o4 OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, SPRAWOZDANIE	
Całkowity nakład pracy doktoranta potrzebny do osiągnięcia założonych efektów w godzinach	Liczba godzin w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem (wg programu kształcenia)	30/semestr
	Praca własna doktoranta	20
	SUMA GODZIN	50/semestr
Język wykładowy	Polski	
Literatura	Literatura podstawowa: - M. Mitek, M. Słowiński (red). Wybrane zagadnienia z technologii żywności. SGGW 2006. - T. Fortuna, D. Gałkowska, S. Pietrzyk, J. Rożnowski, R. Socha. Wybrane zagadnienia z chemii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, 2012 - M. Bączkowicz, T. Fortuna, L. Juszcak, J. Sobolewska-Zielińska. Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, 2012. Literatura uzupełniająca: Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka analizy żywności oraz biotechnologii	