

SYLABUS PRZEDMIOTU W SZKOLE DOKTORSKIEJ UR

Nazwa przedmiotu	Seminarium
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot	Szkoła Doktorska UR
Rodzaj przedmiotu (<i>obowiązkowy, fakultatywny</i>)	obowiązkowy
Rok i semestr studiów	I, sem I-II
Imię i nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących) przedmiot	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
Imię i nazwisko osoby egzaminującej lub udzielającej zaliczenia, w przypadku gdy nie jest to osoba prowadząca przedmiot	
Wymagania wstępne	Pogłębiona wiedza w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka. Umiejętność pracy w laboratorium analizy żywności
Efekty uczenia się dla przedmiotu	
Zakładane efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu kształcenia
<p>Wiedza:</p> <p>Posiada ogólną wiedzę z dziedziny nauk rolniczych pozwalającą na rewizję istniejących paradygmatów w oparciu o światowy dorobek naukowy oraz umożliwiającą określenie jej znaczenia w konfrontacji z innymi dziedzinami wiedzy.</p> <p>Wykazuje znajomość szczegółowych zagadnień oraz tendencji rozwojowych związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia w stopniu umożliwiającym rewizję istniejących paradygmatów w oparciu o światowy dorobek naukowy oraz służącym do rozwiązywania teoretycznych problemów z zakresu nauk o żywności.</p> <p>Wykazuje szczegółową znajomość metodologii badań naukowych surowców oraz produktów spożywczych, w tym produktów prozdrowotnych, a także ogólną metodologię badań związanych z wpływem tych produktów na zdrowie człowieka.</p> <p>Zna zasady i formy upowszechniania wyników badań naukowych, w tym dyskusji naukowej oraz transferu wiedzy uzyskanej w wyniku działalności naukowej i know-how do gospodarki, zna również zasady przekazywania wiedzy o żywności i żywieniu do obiegu społecznego.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>W oparciu o wiedzę potrafi definiować cel badań naukowych i formułować hipotezę badawczą,</p>	<p>P8S-WG/1</p> <p>P8S-WG/1, P8S-WG/2</p> <p>P8S-WG/3</p> <p>P8S-WG/4, P8S-WK/3</p> <p>P8S-UW/1</p>

<p>dostosować metodę badań do celu i przedmiotu badań naukowych oraz rozwijać metody badań naukowych</p> <p>Potrafi krytycznie analizować i ocenić wyniki prowadzonych badań naukowych oraz publikowanych w pracach naukowych oraz potrafi ocenić ich wkład w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia.</p> <p>Potrafi transferować wyniki badań do gospodarki oraz do upowszechniać je w obiegu społecznym.</p> <p>Potrafi komunikować się w stopniu umożliwiającym uczestnictwo w międzynarodowym środowisku naukowym oraz inicjować i prowadzić debatę naukową związaną zagadnieniami przetwórstwa owoców i warzyw oraz żywnością prozdrowotną</p> <p>Potrafi planować i realizować badania naukowe indywidualnie i w zespołach badawczych, także międzynarodowych</p> <p>Potrafi planować i działać na rzecz własnego rozwoju oraz inspirować do rozwoju osoby z otoczenia</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Krytycznie ocenia dorobek w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz wkład własnego dorobku w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia</p> <p>Uznaje znaczenie zdobytej wiedzy w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka</p> <p>Jest gotów do podtrzymania i rozwoju etosu środowisk badawczych, w tym do prowadzenia działalności naukowej w sposób niezależny oraz z uwzględnieniem zasad ochrony własności intelektualnej i respektowaniem zasad własności publicznej wyników badań</p>	<p>P8S-UW/2</p> <p>P8S-UW/3, P8S-UK/2</p> <p>P8S-UK/1, P8S-UK/3, P8S-UK/4</p> <p>P8S-UO</p> <p>P8S-UU/1</p> <p>P8S-KK/1, P8S-KK/2</p> <p>P8S-KK/3</p> <p>P8S-KR</p>
Forma(y) zajęć, liczba realizowanych godzin	
<p>Seminarium i konwersatorium naukowe - I sem - 30 h, II sem - 30 h</p>	
Treści programowe	
<p>Semestr I i II</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zasady opracowania pracy doktorskiej w świetle Ustawy o szkolnictwie wyższym. 2. Praca doktorska jako zadanie badawcze w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 3. Przygotowanie do podjęcia tematu pracy doktorskiej – studium literatury źródłowej 4. Zasady przygotowania wystąpień naukowych 5. Umiejętność podejmowania dyskusji naukowych 6. Zasady przygotowania wyników badań do upowszechnienia 7. Zasady konstruowania prac badawczych 8. Zasady opracowania artykułów monograficznych 	

9. Zasady opracowania oryginalnych prac twórczych 10. Zasady formułowania tematu i koncepcji pracy badawczej		
Stosowane metody dydaktyczne	Dyskusja naukowa, prezentacje multimedialne, studium literatury naukowej, przygotowanie i prezentacje celu badań, metod badawczych i wyników badań	
Metody sprawdzania i oceny efektów uczenia się uzyskanych przez doktorantów, w tym forma i warunki zaliczenia przedmiotu	I sem. - zaliczenie - formy i treści prezentacji multimedialnej doktoranta - umiejętności i aktywności w dyskusji naukowej - umiejętności rozwiązania problemu teoretycznego II sem - zaliczenie - formy i treści prezentacji multimedialnej doktoranta - przygotowanej przez doktoranta publikacji do monografii naukowej lub czasopisma naukowego w j. polskim - umiejętności i aktywności w dyskusji naukowej - wstępnego sformułowania tematu i koncepcji pracy doktorskiej - umiejętności rozwiązania problemu teoretycznego lub praktycznego	
Całkowity nakład pracy doktoranta potrzebny do osiągnięcia założonych efektów w godzinach	Liczba godzin I rok 30 h +30 h w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem (wg programu kształcenia)	60 h
	Praca własna doktoranta	300 h
	SUMA GODZIN	360 h
Język wykładowy	polski	
Literatura	Literatura podstawowa: Apanowicz J., Metodologiczne uwarunkowania pracy naukowej: prace doktorskie, prace habilitacyjne, Warszawa 2005; Gambarelli G., Łucki Z., Jak przygotować pracę dyplomową lub doktorską, Kraków 1995; Literatura uzupełniająca: Oryginalne prace twórcze z zakresu technologii żywności i żywienia, szczególnie związane z tematem pracy doktorskiej	