

**SYLABUS PRZEDMIOTU – SZKOŁA DOKTORSKA  
CYKL KSZTAŁCENIA OD 2019 DO 2023**

<b>OGÓLNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE</b>				
Tytuł przedmiotu		Seminarium doktoranckie		
Nazwa jednostki realizującej przedmiot		Szkoła Doktorska w Uniwersytecie Rzeszowskim		
Typ przedmiotu ( <i>obowiązkowy, fakultatywny</i> )		Obowiązkowy		
Rok/semestr		ROK II-IV/ sem. III-VIII		
Dyscyplina		Technologia żywności i żywienia		
Język wykładowy		j. polski		
Imię i nazwisko koordynatora przedmiotu		Dr hab. I. Kapusta, prof. UR		
Imię i nazwisko prowadzącego przedmiot		Dr hab. I. Kapusta, prof. UR		
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		
<b>STRESZCZENIE PRZEDMIOTU (syntetyczny opis treści oraz celów przedmiotu; 100-200 słów)</b>				
Problematyka seminariów prowadzonych w poszczególnych semestrach kształcenia w szkole doktorskiej obejmuje wszystkie aspekty wspierające postęp pracy naukowej doktoranta. Główne cele przedmiotu obejmują: poznanie metodologii pracy naukowej w dyscyplinie i przygotowania koncepcji eksperymentu, doskonalenie umiejętności związanych z warsztatem badawczym, krytyczną analizą wyników badań własnych i innych autorów, prezentację wyników badań własnych na konferencjach oraz ich upowszechnienie w publikacjach.				
<b>EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU I METODY WERYFIKACJI</b>				
Symbol efektu uczenia się	Zakładane efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 8 PRK (symbol)	Forma zajęć dydaktycznych (w., ćw., itp.)	Metody weryfikacji (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt itp.)
<b>Wiedza Lp.</b>	<b>Zan i rozumie</b>			
1	zna i rozumie światowy dorobek naukowy w dyscyplinie, której prowadzi badania	P8S-WG/1 P8S-WG/2	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
2	zna najnowsze zagadnienia metodologiczne i metodyczne w dyscyplinie, której prowadzi badania oraz w dyscyplinach pokrewnych	P8S-WG/2 P8S-WG/3	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
3	zna zasady upowszechniania wyników działalności naukowej	P8S-WG/4	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
<b>Umiejętności Lp.</b>	<b>Potrafi</b>			
1	potrafi kreatywnie rozwiązywać problemy	P8S-UW/1	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja,

				dyskusja
2	potrafi samodzielnie poszukiwać problemów badawczych wymagających rozwiązania	P8S-UW/2	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
3	potrafi transferować wyniki działalności naukowej do sfery gospodarczej	P8S-UW/3	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
4	Potrafi upowszechniać wyniki badań w formach popularnych	P8S-UK/2	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
5	potrafi komunikować się na tematy specjalistyczne; inicjować debatę	P8S-UK/1 P8S-UK/3 P8S-UK/4	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
6	potrafi myśleć analitycznie i syntetycznie	P8S-UO	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
7	potrafi myśleć twórczo i innowacyjnie; ma zdolności do szybkiej adaptacji, przyswajania nowej wiedzy, myślenia abstrakcyjnego	P8S-UU/1	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
<b>Kompetencje społeczne Lp.</b>	<b>Jest gotów do</b>			
1	krytycznej oceny wkładu własnej działalności badawczej w rozwój nauk o żywności i żywieniu	P8S-KK/2	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
2	Krytycznej oceny dorobku w ramach dyscypliny	P8S-KK/1	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
3	Uznania wiedzy w rozwiązywaniu problemów z nauk o żywności i żywieniu	PS-KK/3	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja
4	wykazuje postawę pluralistyczną wobec podejmowanych przez naukę problemów	P8S-KO/1 P8S-KR	seminarium	Prezentacja badań, obserwacja, dyskusja

#### FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WYMIAR GODZIN I PUNKTÓW<sup>1</sup>

Semestr (nr)	Wykł.	Ćwiczenia	Lab.	Prakt.	Inne	Liczba pkt. ECTS
III i V	5	10	—	—	—	0

#### 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

**TREŚCI PROGRAMOWE****Seminarium:**

- 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

**WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU (KRYTERIA OCENIANIA)**

Zaliczenie 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 ORAZ PUNKTACH ECTS**

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny realizowane w kontakcie bezpośrednim wynikające planu z studiów	180
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	—
Godziny realizowane samodzielnie przez doktoranta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	240
<b>SUMA GODZIN</b>	420
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	0

**LITERATURA**

Literatura podstawowa:	Wskazana przez promotora
Literatura uzupełniająca:	Wskazana przez promotora

.....  
Data i podpis prowadzącego przedmiotu

.....  
Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej