

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

<b>OGÓLNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE</b>	
Tytuł przedmiotu	<b>Seminarium doktoranckie</b>
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	<b>Szkoła Doktorska w Uniwersytecie Rzeszowskim</b>
Typ przedmiotu ( <i>obowiązkowy, fakultatywny</i> )	obowiązkowy
Rok/semestr	Cykl kształcenia od 2019 do 2023
Dyscyplina	Technologii żywności i żywienia człowieka
Język wykładowy	j. polski
Imię i nazwisko koordynatora przedmiotu	Prof. dr hab. Izabela Sadowska-Bartosz
Imię i nazwisko prowadzącego przedmiot	Prof. dr hab. Izabela Sadowska-Bartosz
Wymagania wstępne	Brak

**STRESZCZENIE PRZEDMIOTU  
(syntetyczny opis treści oraz celów przedmiotu; 100-200 słów)**

Cele seminariów:

- 1) Ocena postępu pracy badawczej stanowiącej podstawę pracy doktorskiej;
- 2) Rozwijanie szczegółowej wiedzy w obszarze badań stanowiących podstawę pracy doktorskiej
- 3) Rozwijanie ogólnej wiedzy doktorantów w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
- 4) Praktyka dydaktyczna – prezentacja ustna, ocena prezentacji innych doktorantów, udział w dyskusji jako prelegent i słuchacz

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).

**EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU I METODY WERYFIKACJI**

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	- 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 człowieka;	<b>P8S-WG/1</b>	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
2	- Główne tendencje rozwojowe dyscypliny technologia żywienia i żywienia człowieka, w których odbywa się kształcenie;	<b>P8S-WG/2</b>	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
3	- Metodologię badań	<b>P8S-WG/3</b>	seminaria	Obserwacja w

	naukowych;			trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
4	- Zasady upowszechniania wyników działalności naukowej, także w trybie otwartego dostępu;	<b>P8S-WG/4</b>	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
5	- Podstawowe zasady transferu wiedzy do sfery gospodarczej i społecznej oraz komercjalizacji wyników działalności naukowej i know-how związanego z tymi wynikami.	<b>P8S-WK/3</b>	seminarium	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
<b>Umiejętności Lp.</b>	<b>Potrafi</b>			
1	- Wykorzystywać wiedzę z różnych dziedzin nauk do twórczego identyfikowania i innowacyjnego rozwiązywania złożonych problemów lub wykonywania zadań o charakterze badawczym, a w szczególności: - definiować cel i przedmiot badań naukowych, formułować hipotezę badawczą, - rozwijać metody, techniki narzędzia badawcze oraz twórczo je stosować, - wnioskować na podstawie badań naukowych;	<b>P8S-UW/1</b>	seminaria, zajęcia praktyczne	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
2	- Dokonywać krytycznej analizy i oceny wyników badań naukowych, działalności eksperckiej i innych prac o charakterze twórczym oraz ich wkładu w rozwój wiedzy;	<b>P8S-UW/2</b>	seminaria, zajęcia praktyczne	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
3	- Transferować wyniki działalności naukowej do sfery gospodarczej i społecznej;	<b>P8S-UW/3</b>	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
4	- Komunikować się na tematy specjalistyczne w stopniu umożliwiającym aktywne uczestnictwo w międzynarodowym środowisku naukowym;	<b>P8S-UK/1</b>	seminaria, zajęcia praktyczne	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
5	- Upowszechniać wyniki działalności naukowej, także w formach popularnych;	<b>P8S-UK/2</b>	seminaria, zajęcia praktyczne	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
6	- Inicjować debatę;	<b>P8S-UK/3</b>	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
7	- Uczestniczyć w dyskursie	<b>P8S-UK/4</b>	seminaria	Obserwacja w

	naukowym;			trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
8	- Planować i realizować indywidualne i zespołowe przedsięwzięcia badawcze, także w środowisku międzynarodowym;	P8S-UO	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
9	- Samodzielnie planować i działać na rzecz własnego rozwoju oraz inspirować i organizować rozwój innych osób;	P8S-UU/1	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
<b>Kompetencje społeczne</b> <b>Lp.</b>	<b>Jest gotów do</b>			
1	- Krytycznej oceny dorobku w ramach technologii żywności i żywienia;	P8S-KK/1	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
2	- Krytycznej oceny własnego wkładu w rozwój technologii żywności i żywienia;	P8S-KK/2	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
3	- Uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych;	P8S-KK/3	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie
4	Podtrzymywania i rozwijania etosu środowisk badawczych i twórczych, w tym: - prowadzenia działalności naukowej w sposób niezależny - respektowania zasady publicznej własności wyników działalności naukowej, z uwzględnieniem zasad ochrony własności intelektualnej	P8S-KR	seminaria	Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie

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

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw./Konw.	Lab.	Prakt.	Inne	Liczba pkt. ECTS
1	—	—	—	—	seminarium	0
2	—	—	—	—	seminarium	0
3	—	—	—	—	seminarium	0
4	—	—	—	—	seminarium	0
5	—	—	—	—	seminarium	0
6	—	—	—	—	seminarium	0
7	—	—	—	—	seminarium	0
8	—	—	—	—	seminarium	0

#### METODY DYDAKTYCZNE

Zajęcia seminaryjne: dyskusja, interpretacja wyników; Zajęcia praktyczna: metodologia badań stosowana w realizacji pracy doktorskiej.

#### TREŚCI PROGRAMOWE

<b>Seminarium:</b> Treści merytoryczne są związane z obszarem pracy badawczej doktoranta. Seminarium obejmuje zagadnienia związane z realizacją tematyki badawczej z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka.	
<b>WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU (KRYTERIA OCENIANIA)</b>	
Obserwacja w trakcie zajęć, projekty, sprawdzanie.	
<b>CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY DOKTORANTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS</b>	
Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny realizowane w kontakcie bezpośrednim wynikające z planu z studiów	30 godzin/semestr
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	30 godzin/semestr
Godziny realizowane samodzielnie przez doktoranta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	20 godzin/semestr
<b>SUMA GODZIN</b>	80 godzin/semestr
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	0
<b>LITERATURA</b>	
Literatura podstawowa:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- M. Mitek, M. Słowiński (red). Wybrane zagadnienia z technologii żywności. SGGW 2006.</li> <li>- T. Fortuna, D. Gałkowska, S. Pietrzyk, J. Roźnowski, R. Socha. Wybrane zagadnienia z chemii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, 2012</li> <li>- M. Bączkiewicz, T. Fortuna, L. Juszcak, J. Sobolewska-Zielińska. Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, 2012</li> <li>- Food Oxidants and Antioxidants: Chemical Biological and Functional Properties. Edited by G. Bartosz. Taylor &amp; Francis Group, 2016</li> </ul>
Literatura uzupełniająca:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- January Weiner: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018</li> <li>- Seals DR, Tanaka H. Manuscript peer review: a helpful checklist for students and novice referees. Adv Physiol Educ. 2000 Jun; 23(1):52-8. PubMed PMID: 10902527.</li> <li>- Blackwell, J. 2011. A Scientific Approach to Scientific Writing, Springer, New York [electronic resource].</li> </ul> <p>Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, analizy żywności oraz biotechnologii</p>