

**SYLABUS PRZEDMIOTU – SZKOŁA DOKTORSKA
CYKL KSZTAŁCENIA OD 2021 DO 2025**

OGÓLNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE				
Tytuł przedmiotu		Seminarium doktoranckie		
Nazwa jednostki realizującej przedmiot		Szkoła Doktorska w Uniwersytecie Rzeszowskim		
Typ przedmiotu (<i>obowiązkowy, fakultatywny</i>)		obowiązkowy		
Rok/semestr		I/I oraz I/II		
Dyscyplina		Technologia żywności i żywienia		
Język wykładowy		j. polski		
Imię i nazwisko koordynatora przedmiotu		Dr hab. inż. Grzegorz Zaguła, prof. UR		
Imię i nazwisko osoby prowadzącej/osób prowadzących przedmiot		Dr hab. inż. Grzegorz Zaguła, prof. UR		
Wymagania wstępne		Pogłębiona wiedza w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka. Umiejętność pracy w laboratorium analizy żywności		
STRESZCZENIE PRZEDMIOTU (syntetyczny opis treści oraz celów przedmiotu; 100-200 słów)				
<p>Przedmiot ma na celu nabycie przez doktoranta wiedzy z zakresu wyszukiwania i interpretacji światowego dorobku dotyczącego tematyki technologii żywności i żywienia ze szczególnym uwzględnieniem tematyki własnych badań naukowych. Interpretacja hipotez stawianych przez innych autorów, ich dyskusja oraz aplikowanie do własnej tematyki badawczej. Rozwijanie umiejętności pracy w laboratorium, tworzenia własnych hipotez badawczych, układania metodyk badawczych oraz przekładania wniosków z wyników własnych prac eksperymentalnych na formę prezentacji oraz jako dzieła publikacyjne, w tym popularnonaukowe. Umiejętność upowszechniania własnej zdobytej wiedzy oraz wyników prac własnych do sfery styku nauki z gospodarką poprzez ich prezentacje w ramach dyskursów naukowych i spotkań branżowych. Umiejętność rzeczowego i celowego komunikowania się na styku nauka – życie codzienne, z syntetycznych i właściwym dla potrzeb odbiorcy przedstawieniem własnych wyników badań wraz z ich interpretacją.</p>				
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.)
Wiedza Lp.	Zan i rozumie			
1 (1 semestr)	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	P8S-WG/1	ćwiczenia	Dyskusja na forum
2 (2 semestr)	główne tendencje rozwojowe dyscypliny technologia żywności i żywienia	P8S-WG/2	ćwiczenia	Dyskusja na forum

3 (1 i 2 semestr)	szczegółową metodologię badań naukowych surowców oraz produktów spożywczych, w tym produktów izotonicznych, a także ogólną metodologię badań związanych z wpływem tych produktów na zdrowie człowieka.	P8S-WG/3	ćwiczenia	Dyskusja na seminarium
4 (1 i 2 semestr)	zasady i formy upowszechniania wyników badań naukowych, w tym dyskusji naukowej oraz transferu wiedzy do świata gospodarczego	P8S-WG/4	ćwiczenia	Dyskusja na seminarium
Umiejętności Lp.	Potrafi			
1 (1 semestr)	Wykorzystywać wiedzę z dziedziny nauk rolniczych z dyscypliny technologia żywności do twórczego identyfikowania i innowacyjnego rozwiązywania złożonych problemów o charakterze badawczym, w szczególności: - definiuje cel i przedmiot badań naukowych, formułuje hipotezę badawczą, - rozwija metody, techniki narzędzia badawcze oraz twórczo je stosuje, - wnioskuje na podstawie badań naukowych	P8S-UW/1	ćwiczenia	Przygotowanie założeń artykułu naukowego
2 (2 semestr)	Uczestniczyć w dyskursie naukowym	P8S-UK/4	ćwiczenia	Dyskusja z promotorem na wybrany temat związany z własną tematyką badawczą
3 (1 i 2 semestr)	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	P8S-UW/2	ćwiczenia	Dyskusja z promotorem
Kompetencje społeczne Lp.	Jest gotów do			

1 (1 semestr)	krytycznej oceny dorobku w ramach dyscypliny technologia żywności i żywienie	P8S-KK/1	ćwiczenia	Przygotowanie prezentacji multimedialnej połączonej z dyskusją
2 (2 semestr)	Uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych	P8S-KK/3	ćwiczenia	Przygotowanie prezentacji multimedialnej połączonej z dyskusją
3 (1 i 2 semestr)	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	P8S-KR	ćwiczenia	Przygotowanie artykułu naukowego

FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WYMIAR GODZIN I PUNKTÓW

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw./Konw.	Lab.	Prakt.	Inne	Liczba pkt. ECTS
1		30				0
2		30				0

METODY DYDAKTYCZNE

I semestr: Prezentacja multimedialna (do wyboru doktoranta, jako prelegenta) połączona z dyskusją. Dyskusja w ramach przygotowanych przez doktoranta problemów naukowych z dyscypliny technologia żywności i żywienie, aktywność w dyskusji naukowej i umiejętność rozwiązania problemu teoretycznego

II semestr: Prezentacja multimedialna (do wyboru doktoranta, jako prelegenta) połączona z dyskusją. Dyskusja w ramach przygotowanych przez doktoranta problemów naukowych z dyscypliny technologia żywności i żywienie, aktywność w dyskusji naukowej i umiejętność rozwiązania problemu teoretycznego, przygotowanie przez doktoranta publikacji naukowej

TREŚCI PROGRAMOWE

Ćwiczenia:

1 semestr:

1. Zasady opracowania pracy doktorskiej w świetle Ustawy o szkolnictwie wyższym.
2. Praca doktorska jako zadanie badawcze w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
3. Studium literatury źródłowej przedmiotu
4. Przygotowania wystąpień naukowych
5. Podejmowania dyskusji naukowych

2 semestr:

1. Zasady przygotowania wyników badań naukowych
2. Zasady konstruowania prac badawczych z wykorzystaniem wyników laboratoryjnych
3. Zasady i wzorce opracowywania artykułów monograficznych
4. Zasady opracowania oryginalnych badawczych prac twórczych
5. Zasady formułowania tematu i koncepcji pracy badawczej wraz z metodologią badań

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU (KRYTERIA OCENIANIA)	
Samodzielna prezentacja referatu; Udział w dyskusji na seminarium; Ustalenie tematyki pracy doktorskiej z opiekunem promotorem; Zatwierdzenie przez promotora publikacji związanej z pracą dokorską;	
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	30+30
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	0
Godziny realizowane samodzielnie przez doktoranta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	300
SUMA GODZIN	360
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	0
LITERATURA	
Literatura podstawowa:	1. Ogólna technologia żywności / pod red. Elżbiety Dłużewskiej i Krzysztofa Leszczyńskiego, 2013, Warszawa : Wydawnictwo SGGW 2. Żywnienie Człowieka, Instytut Żywności i Żywienia (Warszawa). Wydawca 3. Wybrane procesy w technologii żywności / Elżbieta Biller, Agnieszka Wierzbicka 4. Apanowicz J., Metodologiczne uwarunkowania pracy naukowej: prace doktorskie, prace habilitacyjne, Warszawa 2005
Literatura uzupełniająca:	ARTYKUŁY NAUKOWE ZWIĄZANE Z ZAINTERESOWANIAMI NAUKOWYMI DOKTORANTA ZAPROPONOWANE PRZEZ PROMOTORA