

**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 | | II/III oraz II/IV | | |
| 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, podstawy teoretyczne i praktyczne pracy z napojami funkcjonalnymi. | | |
| 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 związanych z napojami funkcjonalnymi ich konserwowaniem fortyfikowaniem i przechowywaniem. 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 w tym wystaw targów i konferencji międzynarodowych jak również wyjazdów stażowych. 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 (3 i 4 semestr) | metodologię badań naukowych na podstawie przeprowadzanych prób laboratoryjnych z zakresu dodatków mineralnych do napojów funkcjonalnych oraz z zakresu ich trwałości | P8S_WG/3 | ćwiczenia | Dyskusja na forum |
| 2 (3 i 4 semestr) | zasady upowszechniania | P8S_WG/4 | ćwiczenia | Dyskusja na forum |

| | | | | | | |
|--|--|-----------|-----------|---|------|------------------|
| | wyników działalności naukowej, także w trybie otwartego dostępu poprzez publikację własnych wyników badań w czasopismach open access | | | | | |
| Umiejętności Lp. | Potrafi | | | | | |
| 1 (3 semestr) | Samodzielnie planować i działać na rzecz własnego rozwoju oraz inspirować i organizować rozwój innych osób | P8S_UU/1 | ćwiczenia | Przygotowanie i udział w planowaniu i organizacji konferencji międzynarodowej | | |
| 2 (3 semestr) | Inicjować debatę | P8S_UK/3 | ćwiczenia | Dyskusja na forum konferencyjnym | | |
| 3 (3 i 4 semestr) | Planować i realizować indywidualne i zespołowe przedsięwzięcia badawcze, także w środowisku międzynarodowym | P8S_UO | ćwiczenia | Dyskusja na forum międzynarodowym podczas wyjazdu stażowego | | |
| Kompetencje społeczne Lp. | Jest gotów do | | | | | |
| 1 (3 semestr) | Krytycznej oceny własnego wkładu w rozwój danej dyscypliny naukowej | P8S_KK/2 | ćwiczenia | Przygotowanie prezentacji multimedialnej połączonej z dyskusją | | |
| 2 (3 i 4 semestr) | Inicjowania działań na rzecz interesu publicznego | P8S_KO/2 | ćwiczenia | Przygotowanie prezentacji na targach wystawach pokazach | | |
| 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 | | | | | | |
| <p>III 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, udział w konferencjach międzynarodowych, wyjazdach stażowych i targach branżowych</p> <p>IV 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, udział w konferencjach międzynarodowych, wyjazdach stażowych i targach branżowych</p> | | | | | | |
| TREŚCI PROGRAMOWE | | | | | | |
| <p>Ćwiczenia:</p> <p>3 semestr:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotowanie metodologii badań naukowych 2. Przygotowanie i zaprojektowanie stanowiska badawczego do badania dodatków mineralnych dla napojów funkcjonalnych 3. Zaprojektowanie stanowiska do badań wydłużania trwałości 4. Przygotowania wystąpień naukowych 5. Podejmowania dyskusji naukowych | | | | | | |

| | |
|---|--|
| 4 semestr: | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologia badań z zakresu przechowalnictwa napojów funkcjonalnych 2. Studium substancji konserwujących 3. Zasady i wzorce pracy w środowisku międzynarodowym 4. Opracowania oryginalnych badawczych prac twórczych 5. Zasady pracy w ramach wystaw branżowych i pokazowych targów z zakresu technologii żywności | |
| WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU (KRYTERIA OCENIANIA) | |
| <p>Samodzielna prezentacja referatu; Udział w dyskusjach na targach wystawach i konferencjach w tym międzynarodowych; Udział w stażu międzynarodowym Zatwierdzenie przez promotora publikacji związanej z pracą doktorską;</p> | |
| 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 z 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: | <ol style="list-style-type: none"> 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 |

.....
 Data i podpis prowadzącego przedmiotu

.....
 Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej