

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

<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		III/V oraz III/VI		
Dyscyplina		Technologia żywności i żywienia		
Język wykładowy		j. polski		
Imię i nazwisko koordynatora przedmiotu		Dr hab. inż. Grzegorz Zagała, prof. UR		
Imię i nazwisko osoby prowadzącej/osób prowadzących przedmiot		Dr hab. inż. Grzegorz Zagała, 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.		
<b>STRESZCZENIE PRZEDMIOTU (syntetyczny opis treści oraz celów przedmiotu; 100-200 słów)</b>				
<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>				
<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 (5 semestr)	Metodologię oceny wpływu naturalnych regulatorów kwasowości na stabilność matrycy jonowe.	P8S_WG/3	ćwiczenia	Dyskusja na forum
2 (5 i 6 semestr)	zasady upowszechniania wyników działalności naukowej, także w trybie otwartego dostępu poprzez publikację własnych wyników badań w czasopismach open access	P8S_WG/4	ćwiczenia	Dyskusja na forum

Umiejętności Lp.	Potrafi			
1 (6 semestr)	Samodzielnie planować i opracować receptury innowacyjnych napojów funkcjonalnych.	P8S_UU/1	ćwiczenia	Przygotowanie i udział w planowaniu i organizacji konferencji międzynarodowej
2 (5 i 6 semestr)	Inicjować debatę	P8S_UK/3	ćwiczenia	Dyskusja na forum konferencyjnym
3 (5 i 6 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 (5 i 6 semestr)	Krytycznej oceny własnego wkładu w rozwój danej dyscypliny naukowej	P8S_KK/2	ćwiczenia	Przygotowanie prezentacji multimedialnej połączonej z dyskusją
2 (5 i 6 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
5		30				0
6		30				0

#### METODY DYDAKTYCZNE

V 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

VI 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

#### TREŚCI PROGRAMOWE

##### Ćwiczenia:

##### 5 semestr:

1. Przygotowanie metodologii badań naukowych
2. Przygotowanie i zaprojektowanie stanowiska badawczego do badania oceny wpływu naturalnych regulatorów kwasowości na stabilność matrycy jonowej
3. Przygotowania wystąpień naukowych
4. Podejmowania dyskusji naukowych

##### 6 semestr:

1. Przygotowanie metodologii badań naukowych
2. Studium z opracowywania receptury napojów funkcjonalnych.
3. Zasady i reguły formułacyjne
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)**

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;

**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
<b>SUMA GODZIN</b>	360
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	0

**LITERATURA**

Literatura podstawowa:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ogólna technologia żywności / pod red. Elżbiety Dłużewskiej i Krzysztofa Leszczyńskiego, 2013, Warszawa : Wydawnictwo SGGW</li><li>2. Żywnienie Człowieka, Instytut Żywności i Żywienia (Warszawa). Wydawca</li><li>3. Wybrane procesy w technologii żywności / Elżbieta Biller, Agnieszka Wierzbicka</li><li>4. Apanowicz J., Metodologiczne uwarunkowania pracy naukowej: prace doktorskie, prace habilitacyjne, Warszawa 2005</li></ol>
Literatura uzupełniająca:	ARTYKUŁY NAUKOWE ZWIĄZANE Z ZAINTERESOWANIAMI NAUKOWYMI DOKTORANTA ZAPROPONOWANE PRZEZ PROMOTORA