

SYLABUS PRZEDMIOTU – SZKOŁA DOKTORSKA
CYKL KSZTAŁCENIA OD 2025/2026 DO 2028/2029

OGÓLNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE				
Tytuł przedmiotu	SEMINARIUM DOKTORANCKIE			
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Szkoła Doktorska Uniwersytetu Rzeszowskiego			
Typ przedmiotu (obowiązkowy, fakultatywny)	przedmiot obowiązkowy			
Rok/semestr	rok I -IV, semestr: I - VII			
Dyscyplina	Technologia żywności i żywienia			
Język wykładowy	język polski			
Imię i nazwisko koordynatora przedmiotu	Dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska prof. UR			
Imię i nazwisko osoby prowadzącej/osób prowadzących przedmiot	Dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska prof. UR			
Wymagania wstępne	Wykształcenie akademickie na poziomie studiów magisterskich. Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Znajomość języka obcego na poziomie B2.			
STRESZCZENIE PRZEDMIOTU				
(syntetyczny opis treści oraz celów przedmiotu; 100-200 słów)				
Celem Seminarium doktoranckiego, jest przygotowanie doktoranta do samodzielnego rozwiązywania problemów badawczych, redagowania naukowych manuskryptów, czy autoreferatu rozprawy doktorskiej co będzie wiązało się z nabyciem umiejętności krytycznej oceny wyników własnych badań na tle dostępnej literatury fachowej (wnikliwa analiza anglojęzycznych artykułów naukowych o zasięgu międzynarodowym). Seminarium doktoranckie powinno przygotować doktoranta do formułowania hipotez badawczych, dostrzegania i werbalizowania problemów naukowych. Celem szczegółowym jest: zdobycie umiejętności prowadzenia naukowej dyskusji, podniesienia poziomu wnioskowania w zakresie wybranej dziedziny naukowej, wykształcenie umiejętności komunikowania się z naukowcami spoza tej dyscypliny, zdobycie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do prawidłowego opracowania autoreferatu rozprawy doktorskiej składającej się z publikacji naukowych. Celem seminarium doktoranckiego jest również przekonanie doktoranta o istotności aplikowania o środki zewnętrzne w celu finansowania własnych pomysłów badawczych.				
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.	zna i rozumie, posiada wiedzę			
P8S_WG1	Posiada rozległą wiedzę teoretyczną, podparta doświadczeniem badawczym i zna aktualny dorobek naukowy w tym światowy z zakresu odbywanego kształcenia w dyscyplinie naukowej: technologia żywności i żywienia, a także zna zagadnienia ogólne z zakresu dyscyplin pokrewnych. z tematu	P8S_WG	seminarium	wypowiedź ustna, dyskusja

	zainteresowań badawczych, w stopniu pozwalającym na potwierdzanie bądź obalenie istniejących paradygmatów.			
P8S_WG2	Zna kierunki rozwoju badań naukowych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia i najnowsze odkrycia, w tym także światowe w dyscyplinie w której odbywa się kształcenie.	P8S_WG	seminarium	wypowiedź ustna, dyskusja
P8S_WG3	Zna, rozumie i potrafi stosować pojęcia używane przez naukowców i specjalistów w dyscyplinie technologia żywności i żywienia w języku rodzimym i obcym, wiodącym dla dyscypliny.	P8S_WG	seminarium	wypowiedź ustna, dyskusja
Umiejętności: Lp.	<i>potrafi</i>			
P8S_UW1	W oparciu o posiadaną wiedzę z różnych dziedzin nauki potrafi identyfikować i rozwiązywać problem badań naukowych, definiować cel, formułować hipotezę i przedmiot badań naukowych, dobierać i doskonalić techniki, metody i narzędzia badawcze oraz wnioskować na podstawie wyników badań naukowych.	P8S_UW	seminarium	wypowiedź ustna, dyskusja, prace pisemne/artykuły/rozdziały w monografii
P8S_UW2	Potrafi dobrać i wykorzystać dostępną literaturę naukową do diagnozowania i rozwiązywania problemów badawczych oraz działań innowacyjnych w prowadzonej pracy badawczej a także zastosować właściwy warsztat do tworzenia nowych elementów dorobku naukowego.	P8S_UW	seminarium	wypowiedź ustna, dyskusja, prace pisemne/artykuły/rozdziały w monografii
P8S_UW3	Wykorzystując posiadaną interdyscyplinarną wiedzę do analizowania i oceny wyników badań naukowych, prac eksperckich i pozostałych opracowań naukowych potrafi formułować opinię, w tym także krytyczne sądy.	P8S_UW	seminarium	wypowiedź ustna, dyskusja, prace pisemne/artykuły/rozdziały w monografii
P8S_UK6	Potrafi publicznie przemówić, by zaprezentować wyniki badań naukowych oraz uczestniczyć w dyskusji na tematy naukowe, społeczne i zawodowe w międzynarodowym środowisku, posługując się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Oceniania Kształcenia Językowego.	P8S_UK	seminarium	wypowiedź ustna/ wystąpienia na konferencjach, dyskusja,
Kompetencje społeczne: Lp.	<i>jest gotów</i>			
P8S_KK1	Jest przygotowany do przeprowadzania krytycznej oceny dorobku w ramach dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia oraz do krytycznej oceny wkładu wyników własnej działalności badawczej w rozwój naukowy dyscypliny technologia żywności i żywienia.	P8S_KK	seminarium	wypowiedź ustna/ wystąpienia na konferencjach, dyskusja,
P8S_KK3	Dzięki posiadanej rozległej wiedzy rozwiązuje różne problemy poznawcze i	P8S_KK	seminarium	wypowiedź ustna,

	praktyczne.				dyskusja,	
FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WYMIAR GODZIN I PUNKTÓW						
Semestr (nr)	Wykł.	Ćw./Konw.	Lab.	Prakt.	Inne	Liczba pkt. ECTS
I - VII	-	-	-	-	7 x 15 godz. -105 godz.	7 x 2 ECTS – 14 ECTS
METODY DYDAKTYCZNE						
- dyskusja naukowa, - studium literatury naukowej, - prezentacja multimedialna, - przygotowanie i prezentacja celu badań , metod badawczych, wyników badań, - prace zaliczeniowe, - postępy w przygotowaniu rozprawy doktorskiej						
TREŚCI PROGRAMOWE						
semestr I						
Temat: Określenie tematu rozprawy doktorskiej, przedmiotu i celów badań własnych.						
Temat: Analiza najnowszych odkryć w dyscyplinie naukowej, aktualnego dorobku naukowego, w tym światowego, w zakresie badań z obszaru technologii żywności i żywienia.						
Temat: Analiza literatury dotyczącej tematyki rozprawy doktorskiej z zastosowaniem dostępnych baz publikacji, np. Science Direct – wybór najistotniejszych artykułów anglojęzycznych, i opracowanie zarysu teoretycznego rozprawy doktorskiej.						
semestr II						
Temat : Opracowanie zarysu koncepcji dysertacji doktorskiej (problemów i hipotez).						
Temat: Dyskusja nad metodyką opracowania graficznego i statystycznego wyników.						
Temat: Przygotowanie merytoryczne do praktycznego przeprowadzenia badań.						
Temat: Optymalizacja wyboru metodyki badawczej w celu realizacji badań naukowych w ramach realizacji tematyki doktoratu.						
Temat: Przygotowanie merytoryczne do praktycznego przeprowadzenia badań pilotażowych.						
Temat: Analiza pilotażowych wyników badań własnych z dyskusją.						
Temat: Walidacja metodyki opracowywania wyników badań.						
semestr III						
Temat : Zasady tworzenia tekstów naukowych, przygotowywanie publikacji naukowych..						
Temat : Możliwe przyczyny zafałszowania wyników badań eksperymentalnych.						
Temat: Prezentacja badań własnych – prezentacja multimedialna wraz z dyskusją naukową w języku angielskim.						
Temat: Zapoznanie się z programami umożliwiającymi aplikowanie o środki finansowe za źródeł zewnętrznych na finansowanie badań naukowych/staży dla Doktorantów z obszaru technologii żywności i żywienia.						
semestr IV						
Temat: Krytyczna analiza przygotowywanego manuskryptu z wynikami badań własnych – część teoretyczna.						
Temat: Krytyczna analiza przygotowywanego manuskryptu z wynikami badań własnych – dyskusja wyników.						
Temat: Dyskusja nad wyborem trafnego czasopisma naukowego, do którego można przedłożyć manuskrypt. Zalety publikacji prac w czasopismach open access.						
Temat: Zasady recenzowania prac naukowych na przykładzie wybranych czasopism z obszaru technologii żywności i żywienia.						
semestr V						
Temat : Kryteria oceny jakości rozprawy doktorskiej.						
Temat: Dyskusja i omówienie poszczególnych części Autoreferatu rozprawy doktorskiej składającej się z cyklu publikacji naukowych.						
Temat: Analiza wyników badań własnych – opracowanie graficzne i statystyczne wraz z adekwatną ich						

interpretacją.

Temat: Krytyczna analiza przygotowywanego manuskryptu z wynikami badań własnych – część teoretyczna wraz z dyskusją wyników.

semestr VI

Temat : Kryteria oceny jakości rozprawy doktorskiej.

Temat: Dyskusja i omówienie poszczególnych części Autoreferatu rozprawy doktorskiej składającej się z cyklu publikacji naukowych.

Temat: Analiza wyników badań własnych – opracowanie graficzne i statystyczne wraz z adekwatną ich interpretacją.

Temat: Krytyczna analiza przygotowywanego manuskryptu z wynikami badań własnych – część teoretyczna wraz z dyskusją wyników.

semestr VII

Temat: Zasady wszczęcia postępowania doktorskiego .

Temat: Dyskusja nad prawidłowością/błędami interpretacji wyników przedstawionych w Autoreferacie rozprawy doktorskiej.

Temat: Prezentacja wyników badań własnych składających się na rozprawę doktorską – prezentacja multimedialna wraz z dyskusją naukową.

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU (KRYTERIA OCENIANIA)

Ocenie podlega ciągła praca doktoranta w każdym semestrze i roku akademickim w zakresie: realizacji badań, poszerzania wiedzy, studiowania literatury, zaangażowania oraz postępów w przygotowaniu rozprawy doktorskiej.

Przedmiot kończy się po każdym semestrze realizacji:

zaliczenie – zal.,

niezaliczony – nzal.

Wymagania

Przy ocenie z przedmiotu stosuje się odpowiedni procent uzyskanych punktów:

*- **do 60% - niezaliczony** - doktorant nie robi postępów w badaniach naukowych, nie poszerza wiedzy, nie studiuje lektur, nie uczestniczy w merytorycznej dyskusji, nie wywiązuje się z obowiązków naukowych;*

*- **61% - 100% - zaliczony** - doktorant robi postępy w badaniach naukowych, poszerza wiedzę, studiuje literaturę podstawową i uzupełniającą, merytorycznie uczestniczy w dyskusji, wywiązuje się z wszystkich obowiązków naukowych*

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 programu studiów	7 x 15 godz. – 105 godz.
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	10
Godziny realizowane samodzielnie przez doktoranta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	305
SUMA GODZIN	420
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS*	7 x 2 ECTS – 14 ECTS

LITERATURA

Literatura podstawowa:	- M. Mitek, M. Słowiński (red). Wybrane zagadnienia z technologii żywności. SGGW 2006; - T. Fortuna, D. Gałkowska, S. Pietrzyk, J. Rożnowski, R. Socha. Wybrane zagadnienia z chemii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, 2012;
------------------------	---

	- M. Bączkiewicz, T. Fortuna, L. Juszcak, J. Sobolewska-Zielińska. Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, 2012; - Nina Baryłko-Pikielna, Irena Matuszewska: Sensoryczne badania żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2009; - Obruszewicz Tadeusz, Technologia Mleczarstwa, WSiP, Warszawa 1995;
Literatura uzupełniająca:	- January Weiner: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018; - 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; - Blackwell, J. 2011. A Scientific Approach to Scientific Writing, Springer, New York [electronic resource]; Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, analizy żywności oraz biotechnologii.

**(1 PUNKT ECTS ODPOWIADA OD 25 – 30 GODZIN CAŁKOWITEGO NAKŁADU PRACY DOKTORANTA, POTRZEBNEGO DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW)*

.....
Data i podpis prowadzącego przedmiotu

.....
Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej