

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

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, II, III, sem I-VI		
Dyscyplina		Technologia żywności i żywienia		
Język wykładowy		j. polski		
Imię i nazwisko koordynatora przedmiotu		Prof. dr hab. Grażyna Jaworska		
Imię i nazwisko osoby prowadzącej/osób prowadzących przedmiot		Prof. dr hab. Grażyna Jaworska		
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>Celem zajęć jest pokazanie tendencji w rozwoju naukowym dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz przygotowanie do krytycznej oceny badań naukowych prowadzonych w tej dyscyplinie. Podłożem do umiejętności krytycznej oceny badań naukowych jest gruntowne poznanie metodologii i prowadzonych badań naukowych, wraz z organizacją warsztatu naukowego oraz metodologii opracowania wyników naukowych. W ramach zajęć omawiane będą i wdrażane zagadnienia związane z interpretacją wyników badań i ich pozycjonowaniem na tle literatury światowej. Zajęcia pozwolą na nabycie umiejętności transferu wiedzy i wyników badań naukowych do gospodarki i sfery społecznej oraz nabycie umiejętności inicjowania i prowadzenia dyskusji naukowej, co przyczyni się do wzrostu świadomości naukowej i niezależności twórczej oraz etosu pracy naukowej. Nabyta wiedza i umiejętności przygotują do rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych zgodnie z potrzebami gospodarki i społeczeństwa.</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			
S-W/1	W oparciu o światowy dorobek naukowy pozwalający na konfrontację z innymi dziedzinami wiedzy istniejące paradygmaty dotyczące wiedzy z zakresu żywności i żywienia człowieka.	P8S-WG/1	Ćwiczenia, konwersatoria	Uczestnictwo w dyskusji
S-W/2	Szczegółowe zagadnienia oraz tendencje rozwojowe związane z dyscypliną technologia żywności i żywienia w stopniu umożliwiającym rewizję	P8S-WG/1, P8S-WG/2	Ćwiczenia, konwersatoria	Prezentacja w Power Point, Komunikat na konferencję, publikacja

	istniejących paradygmatów w oparciu o światowy dorobek naukowy oraz zna i rozumie rozwiązywania teoretycznych problemów z zakresu nauk o żywności.			naukowa, w Prezentacja Power Point
S-W/3	metodologię badań naukowych surowców oraz produktów spożywczych, w tym produktów prozdrowotnych, a także ogólną metodologię badań związanych z wpływem tych produktów na zdrowie człowieka.	P8S-WG/3	Ćwiczenia, konwersatoria	Prezentacja w Power Point, Komunikat na konferencję, publikacja naukowa,
S-W/4	zasady i formy upowszechniania wyników badań naukowych, w tym dyskusji naukowej oraz transferu wiedzy uzyskanej w wyniku działalności naukowej i know-how do gospodarki, zna również zasady przekazywania wiedzy o żywności i żywieniu do obiegu społecznego.	P8S-WG/4, P8S-WK/3	Ćwiczenia, konwersatoria	Prezentacja w Power Point, Uczestnictwo w dyskusji
Umiejętności Lp.	Potrafi			
S-U/1	W oparciu o wiedzę definiować cel badań naukowych i formułować hipotezę badawczą, dostosować metodę badań do celu i przedmiotu badań naukowych oraz rozwijać metody badań naukowych uwzględniając specyfikę dyscypliny technologia żywności i żywienia	P8S-UW/1	Ćwiczenia, konwersatoria	Prezentacja w Power Point, Komunikat na konferencję, publikacja naukowa,
S-U/2	Krytycznie analizować i ocenić wyniki prowadzonych badań naukowych oraz publikowanych w pracach naukowych oraz potrafi wnioskować na podstawie prowadzonych badań.	P8S-UW/1, P8S-UW/2	Ćwiczenia, konwersatoria	Prezentacja w Power Point, Komunikat na konferencję, publikacja naukowa,
S-U/3	Ocenić wkład badań naukowych i działalności eksperckiej w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia	P8S-UW/2	Ćwiczenia, konwersatoria	Uczestnictwo w dyskusji
S-U/4	Transferować wyniki badań do gospodarki oraz upowszechniać je w obiegu społecznym.	P8S-UW/3, P8S-UK/2	Ćwiczenia, konwersatoria	Prezentacja w Power Point, publikacja popularnonaukowa
S-U/5	Komunikować się w stopniu umożliwiającym uczestnictwo w międzynarodowym środowisku naukowym oraz inicjować i prowadzić debatę naukową związaną zagadnieniami przetwórstwa owoców i warzyw oraz żywnością prozdrowotną	P8S-UK/1, P8S-UK/3, P8S-UK/4	Ćwiczenia, konwersatoria	Uczestnictwo w dyskusji
S-U/6	Planować i realizować badania naukowe indywidualnie i w	P8S-UO	Ćwiczenia, konwersatoria	Prezentacja w Power Point,

	zespołach badawczych, także międzynarodowych			Komunikat na konferencję, publikacja naukowa,
S-U/7	Planować i działać na rzecz własnego rozwoju oraz inspirować do rozwoju osoby z otoczenia	P8S-UU/1	Ćwiczenia, konwersatoria	Uczestnictwo w dyskusji
Kompetencje społeczne Lp.	Jest gotów do			
S-K/1	Krytycznie ocenia dorobek w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz wkład własnego dorobku w rozwój dyscypliny technologia żywności i żywienia	P8S-KK/1, P8S-KK/2	Ćwiczenia, konwersatoria	Uczestnictwo w dyskusji
S-K/2	Uznania znaczenia zdobytej wiedzy w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka	P8S-KK/3	Ćwiczenia, konwersatoria	Prezentacja w Power Point, Komunikat na konferencję, publikacja naukowa,
S-K/3	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, konwersatoria	Uczestnictwo w dyskusji

FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WYMIAR GODZIN I PUNKTÓW

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw./Konw.	Lab.	Prakt.	Inne	Liczba pkt. ECTS
I		30				0
II		30				
III		30				
IV		30				
V		30				
VI		30				

METODY DYDAKTYCZNE

Dyskusja naukowa, prezentacje multimedialne, studium literatury naukowej, przygotowanie i prezentacje celu badań, metod badawczych i wyników badań, praca pisemna.

TREŚCI PROGRAMOWE

Seminarium:

Semestr I i II

1. Zasady opracowania pracy doktorskiej w świetle Ustawy o szkolnictwie wyższym.
2. Praca doktorska jako zadanie badawcze w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
3. Przygotowanie do podjęcia tematu pracy doktorskiej – studium literatury źródłowej
4. Zasady przygotowania wystąpień naukowych
5. Umiejętność podejmowania dyskusji naukowych
6. Zasady przygotowania wyników badań do upowszechnienia
7. Zasady konstruowania prac badawczych
8. Zasady opracowania artykułów monograficznych

9. Zasady opracowania oryginalnych prac twórczych
10. Zasady formułowania tematu i koncepcji pracy badawczej.

Semestr III i IV

1. Przygotowanie wystąpienia na konferencję naukową w języku polskim i angielskim –zdefiniowanie celu pracy, zasady prezentacji materiału i metod badawczych, prezentacja wyników badań, formułowanie wniosków z badań.
2. Przygotowanie pracy przeglądowej w j. polskim. Analiza przygotowanej pracy.
3. Zasady doboru bibliografii w pracach przeglądowych.
4. Zasady przygotowania streszczenia w pracach przeglądowych.
5. Przygotowanie się do stażu krajowego.
6. Zasady etyczne pracy w zespołach badawczych.
7. Przygotowanie publikacji naukowej w j. polskim. Analiza przygotowanej pracy.

Semestr V-VI

1. Przygotowywanie warsztatu badawczego – zasady opracowania nowych metod analitycznych.
2. Opracowanie metody badawczej.
3. Przygotowanie pracy naukowej w j. angielskim – zasady.
4. Zasady przygotowania pracy dla wydawnictwa naukowego.
5. Wyniki badań i ich interpretacja.
6. Przygotowanie wyników badań do publikacji.
7. Omawianie wyników badań.
8. Porównywanie wyników badań własnych z literaturą źródłową.
9. Analiza przygotowanej pracy w języku angielskim.
10. Przygotowanie recenzji prac naukowych.

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU (KRYTERIA OCENIANIA)

I sem. - zaliczenie

- formy i treści prezentacji multimedialnej doktoranta
- umiejętności i aktywności w dyskusji naukowej
- umiejętności rozwiązania problemu teoretycznego

II sem - zaliczenie

- formy i treści prezentacji multimedialnej doktoranta
- przygotowanej przez doktoranta publikacji do monografii naukowej lub czasopisma naukowego w j. polskim
- umiejętności i aktywności w dyskusji naukowej
- wstępnego sformułowania tematu i koncepcji pracy doktorskiej
- umiejętności rozwiązania problemu teoretycznego lub praktycznego

III sem. – zaliczenie

- wykonanie dwóch prezentacji (w języku polskim i języku angielskim) i ich zaprezentowanie na seminarium
- napisanie i przedstawienie pracy przeglądowej w języku polskim

IV sem. - zaliczenie

- relacja z odbycia stażu krajowego (co najmniej 5 dni)
- napisanie i przedstawienie publikacji naukowej w j. polskim

V sem. - zaliczenie

- opracowanie nowej metody badawczej i jej wdrożenie
- przygotowanie wyników badań do publikacji

VI sem. – zaliczenie

- napisanie i przedstawienie publikacji w j. angielskim
- recenzja pracy naukowej

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	180
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	90
Godziny realizowane samodzielnie przez doktoranta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	1500
SUMA GODZIN	1770
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	0

LITERATURA

Literatura podstawowa:	Apanowicz J., Metodologiczne uwarunkowania pracy naukowej: prace doktorskie, prace habilitacyjne, Warszawa 2005; Gambarelli G., Łucki Z., Jak przygotować pracę dyplomową lub doktorską, Kraków 1995;
Literatura uzupełniająca:	Oryginalne prace twórcze z zakresu technologii żywności i żywienia, szczególnie związane z tematem pracy doktorskiej