

SYLABUS PRZEDMIOTU – SZKOŁA DOKTORSKA
CYKL KSZTAŁCENIA OD 2022 DO 2026

OGÓLNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE				
Tytuł przedmiotu		Pracownia doktorska		
Nazwa jednostki realizującej przedmiot		Szkoła Doktorska w Uniwersytecie Rzeszowskim		
Typ przedmiotu (obowiązkowy, fakultatywny)		obowiązkowy		
Rok/semestr		semestry I-VIII		
Dyscyplina		technologia żywności i żywienia		
Język wykładowy		j. polski		
Imię i nazwisko koordynatora przedmiotu		Prof. dr hab. Izabela Sadowska-Bartosz		
Imię i nazwisko prowadzącego przedmiot		Prof. dr hab. Izabela Sadowska-Bartosz		
Wymagania wstępne		Znajomość biochemii żywności, biofizyki, technologii żywności		
STRESZCZENIE PRZEDMIOTU				
(syntetyczny opis treści oraz celów przedmiotu; 100-200 słów)				
Pracownia doktorska ma na celu przygotowanie doktoranta (pod opieką merytoryczną promotora) do samodzielnego prowadzenia badań naukowych. Co więcej powinna również przygotować doktoranta do formułowania hipotez badawczych, optymalizacji metodyki badań, dostrzegania i werbalizowania problemów naukowych. Celem szczegółowym jest: wykonanie badań laboratoryjnych w ramach realizacji doktoratu, analiza statystyczna i opracowanie wyników tych badań. Celem pracowni doktorskiej jest także: - poszerzenie wiedzy o metodach zdobywania informacji naukowych oraz przygotowania i pisanie pracy naukowej z poszanowaniem praw autorskich i własności intelektualnej, - zwrócenie uwagi doktoranta na potrzebę dokształcania się i systematycznego zapoznawania się z aktualną, literaturą naukową.				
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	W stopniu umożliwiającym rewizję istniejących paradygmatów znaświatowy dorobek naukowy, obejmujący podstawy teoretyczne oraz zagadnienia ogólne i wybrane zagadnienia szczegółowe – właściwe dla dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia i dyscyplin pokrewnych.	P8S-WG/1	Lab.	Projekt – realizacja planu badawczego
2	Główne tendencje rozwojowe w dyscyplinie wiodącej technologia żywności i żywienia i dyscyplinach pokrewnych oraz najnowsze odkrycia w dyscyplinie naukowej, w której odbywa się kształcenie.	P8S-WG/2	Lab.	Projekt – realizacja planu badawczego

3	Zna i rozumie używaną nomenklaturę w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia i dyscyplinach pokrewnych w języku polskim i obcym dla nich wiodącym.	P8S-WG/3	Lab.	Projekt – realizacja planu badawczego
4	Zna metodologię, zasady planowania badań naukowych i ich realizację, w prowadzonych badaniach stosuje interdyscyplinarne metody, narzędzia i techniki badawcze.	P8S-WG/4	Lab.	Projekt – realizacja planu
Umiejętności Lp.	Potrafi			
1	Wykorzystywać interdyscyplinarną wiedzę do twórczego identyfikowania i innowacyjnego rozwiązywania złożonych problemów lub wykonywania zadań o charakterze badawczym, a w szczególności: - potrafi definiować cel i przedmiot badań naukowych, formułować hipotezę badawczą, - rozwijać metody, techniki i narzędzia badawcze oraz twórczo je stosować, potrafi wnioskować na podstawie wyników badań naukowych.	P8S-UW/1	Lab.	Projekt – realizacja planu badawczego
2.	Wykorzystywać krajową i światową literaturę naukową do diagnozowania i rozwiązywania powstałych problemów badawczych. Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do rozwiązywania innowacyjnych problemów badawczych a także tworzenia własnego warsztatu i dorobku naukowego.	P8S-UW/2	Lab.	Projekt – realizacja planu badawczego
3	Dokonywać krytycznej analizy i oceny wyników badań naukowych, działalności eksperckiej i innych prac o charakterze twórczym oraz określić ich wkład w rozwój wiedzy.	P8S-UW/3	Lab.	Projekt – realizacja planu badawczego
Kompetencje społeczne Lp.	Jest gotów do			
1	Krytycznej oceny dorobku w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia i dyscyplinach pokrewnych.	P8S-KK/1	Lab.	Projekt – realizacja planu badawczego

FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WYMIAR GODZIN I PUNKTÓW ¹						
Semestr (nr)	Wykł.	Ćwiczenia	Lab.	Prakt.	Inne	Liczba pkt. ECTS
I-VIII	-	-	8 x 30 godz. – 240 godz.	-	-	24
METODY DYDAKTYCZNE						
Dyskusja, rozwiązywanie problemów badawczych, praca w laboratorium, analiza i prezentacja wyników badań, analiza i interpretacja fachowej literatury naukowej. <u>Dyskusja</u> z promotorem na temat dobrych obyczajów w nauce; metodologii przygotowywania rozprawy doktorskiej z zakresu technologii żywności i żywienia, planu pracy i metod jej realizacji oraz poszanowania prawa autorskiego; interpretacja wyników (30 godzin semestralnie).						
TREŚCI PROGRAMOWE						
Treści programowe są ściśle związane z obszarem pracy badawczej doktoranta, realizowane przez cykl kształcenia (semestr od I do VIII). 1. Zasady funkcjonowania laboratorium badawczego. 2. Specyfika pracy naukowej, techniki badawcze z zakresu wybranej specjalności. 3. Opracowanie koncepcji i planu pracy, określenie celu i metod badań. 4. Pozyskanie produktów spożywczych/suplementów diety, wykonywanie badań naukowych właściwych dla wybranego problemu badawczego. 5. Opracowanie i interpretacja wyników badań. Formułowanie wniosków. 6. Wyszukiwanie literatury naukowej z zakresu przedstawianego w ramach rozprawy doktorskiej problemu badawczego. 7. Redagowania manuskryptów z poszanowaniem własności intelektualnej autorów wykorzystywanej literatury naukowej.						
WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU (KRYTERIA OCENIANIA)						
Obserwacja w trakcie pracy laboratoryjnej, dyskusja, analiza postępów badań prowadzonych w związku z przygotowywaną rozprawą doktorską. Zaliczenie z oceną po każdym semestrze realizacji zajęć, obowiązująca skala ocen to: 2.0, 3.0, 3.5, 4.0, 4.5, 5.0.						
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			240/8 semestrów x 30 godz.			
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)			240/8 semestrów x 30 godz.			
Godziny realizowane samodzielnie przez doktoranta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)			240/8 semestrów x 30 godz.			
SUMA GODZIN			720			
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS*			24			
LITERATURA						

Literatura podstawowa:	- Food Oxidants and Antioxidants: Chemical Biological and Functional Properties. Edited by G. Bartosz. Taylor & Francis Group, 2016 - 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]. Materiały nieopublikowane – protokoły autorstwa promotorki
Literatura uzupełniająca:	Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, analizy żywności oraz biotechnologii. Szczegółowa literatura z zakresu realizowanej pracy doktorskiej.

***(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