

SYLABUS PRZEDMIOTU – SZKOŁA DOKTORSKA

CYKL KSZTAŁCENIA OD 2022 DO 2026

OGÓLNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE				
Tytuł przedmiotu		Seminarium doktoranckie		
Nazwa jednostki realizującej przedmiot		Szkoła Doktorska w Uniwersytecie Rzeszowskim		
Typ przedmiotu (obowiązkowy, fakultatywny)		obowiązkowy		
Rok/semestr		semestry od I do VII, cyklu kształcenia od 2022 do 2026		
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)				
Seminarium doktoranckie ma na celu przygotowanie doktoranta (pod opieką merytoryczną promotora) do samodzielnego prowadzenia badań naukowych, redagowania naukowych manuskryptów. Co więcej, 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 ich dyscypliny, zdobycie wiedzy i umiejętności niezbędnych w prawidłowym opracowaniu rozprawy doktorskiej. W ramach dwóch pierwszych lat studiów wskazana jest dyskusja wyników pilotażowych/właściwych badań.				
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, zna światowy dorobek, obejmujący podstawy teoretyczne oraz zagadnienia ogólne i wybrane zagadnienia szczegółowe dla dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia i dyscyplin pokrewnych.	P8S-WG/1	Sem.	Projekt – realizacja planu badawczego
2	Główne tendencje rozwojowe dyscypliny naukowej w której odbywa się kształcenie.	P8S-WG/2	Sem.	Projekt – realizacja planu badawczego
3	Posiada wiedzę na temat używanej nomenklatury w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia i dyscyplinach pokrewnych w języku polskim i obcym dla nich wiodącym.	P8S-WG/3	Sem.	Projekt – realizacja planu badawczego

Umiejętności Lp.	Potrafi			
1	Wykorzystywać wiedzę z różnych dziedzin nauki 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, wnioskować na podstawie prowadzonych badań naukowych.	P8S-UW/1	Sem.	Projekt – realizacja planu badawczego
2	Potrafi wykorzystywać krajową i światową literaturę naukową oraz prowadzić dyskusje na tematy powstałych problemów badawczych i innowacyjnych. Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do rozwiązywania napotkanych problemów badawczych a także tworzenia własnego warsztatu badawczego i dorobku naukowego.	P8S-UW/2	Sem.	Projekt – realizacja planu badawczego
3	Dokonywać krytycznej analizy i oceny wyników badań naukowych, działalności eksperckiej i innych prac o charakterze twórczym oraz ich wkładu w rozwój wiedzy.	P8S-UW/3	Sem.	Projekt – realizacja planu badawczego
4	Komunikować się na tematy specjalistyczne w stopniu umożliwiającym aktywne uczestnictwo w międzynarodowym środowisku naukowym i zawodowym posługując się językiem obcym na poziomie B2 ESKJ.	P8S-UK/6	Sem.	Projekt – realizacja planu badawczego, publikacje naukowe
Kompetencje społeczne Lp.	Jest gotów do			
1	Krytycznej oceny dorobku w ramach dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia i dyscyplinach pokrewnych.	P8S-KK/1	Sem.	Projekt – realizacja planu badawczego
2	Uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych.	P8S-KK/3	Sem.	Projekt – realizacja planu badawczego

FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WYMIAR GODZIN I PUNKTÓW ¹						
Semestr (nr)	Wykł.	Ćwiczenia	Lab.	Prakt.	Inne	Liczba pkt. ECTS
I - VII	-	-	-	-	7 x 15 godz. – 105 godz.	14 ECTS
METODY DYDAKTYCZNE						
<u>Zajęcia seminaryjne:</u> 1) Ocena postępu pracy badawczej stanowiącej podstawę rozprawy doktorskiej; 2) Rozwijanie szczegółowej wiedzy w obszarze badań stanowiących podstawę rozprawy doktorskiej 3) Rozwijanie ogólnej wiedzy doktorantów w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 4) Praktyka dydaktyczna – prezentacja ustna, ocena prezentacji innych doktorantów, udział w dyskusji jako prelegent i słuchacz <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 (15 godzin semestralnie).						
TREŚCI PROGRAMOWE						
Treści programowe są ściśle związane z obszarem pracy badawczej doktoranta, realizacja w okresie od I do VII. Seminarium obejmuje zagadnienia związane z realizacją tematyki badawczej z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. 1. Określenie tematu rozprawy, przedmiotu i celów badań własnych. 2. Opracowanie zarysu koncepcji rozprawy doktorskiej (problemów i hipotez, doboru metod badawczych). 3. Konstrukcja części teoretycznej rozprawy – dobór literatury. 4. Przygotowanie merytoryczne do praktycznego przeprowadzenia badań pilotażowych. 5. Przeprowadzenie badań właściwych. 6. Opracowanie wyników badań własnych. Interpretacja uzyskanych wyników badań oraz formułowanie wniosków końcowych.						
WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU (KRYTERIA OCENIANIA)						
Warunkiem zaliczenia z oceną jest aktywny udział w seminarium polegający na zadawaniu pytań i prowadzeniu merytorycznej dyskusji nad prezentacją wyników badań prezentowanych podczas seminarium. Możliwe oceny semestralne to: 2.0, 3.0, 3.5, 4.0, 4.5, 5.0. – określenie tematu rozprawy, zgromadzenie literatury przedmiotu, opracowanie wyników będących efektem pracy laboratoryjnej (badania pilotażowe), – opracowanie wyników będących efektem pracy laboratoryjnej (badania pilotażowe), opracowanie zarysu koncepcji rozprawy doktorskiej, przygotowanie indywidualnego planu badawczego, współprowadzenie zajęć, – opracowanie referatu naukowego, postęp w realizacji planu badawczego, czynny udział w konferencji naukowej, – przygotowanie artykułu naukowego, postęp w realizacji planu badawczego, współuczestnictwo w zajęciach, współprowadzenie zajęć,						
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				15 godz./ 7 semestrów – 105 godz.		
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)				5 godzin/7 semestrów - 35 godz.		
Godziny realizowane samodzielnie przez doktoranta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)				40 godzin/7 semestrów - 280 godz.		

SUMA GODZIN		420 godz.
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS*		14
LITERATURA		
Literatura podstawowa:	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 - Food Oxidants and Antioxidants: Chemical Biological and Functional Properties. Edited by G. Bartosz. Taylor & Francis Group, 2016	
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