

PROGRAM STUDIÓW DOKTORANCKICH WPIT AMG

Kompleksowy proces kształcenia doktoranta na Studiach Doktoranckich obejmuje:

- realizację programu studiów doktoranckich zgodnie z wytycznymi odpowiednich Ustaw, Rozporządzeń MNiSzW oraz Uchwał Senatu AMG i Zarządzeń Rektora AMG,
- realizację samodzielnie prowadzonych badań naukowych zmierzających do przygotowania materiału naukowego:
 - prezentowanego na konferencjach,
 - prezentowanego w publikacjach naukowych w czasopismach co najmniej o zasięgu krajowym,
 - będącego merytoryczną podstawą wniosków o finansowanie projektów badawczych,
 - będącego podstawą uczestnictwa w projektach badawczych,
 - stanowiącego podstawę osiągnięcia naukowego (przygotowania pracy doktorskiej).

Przedmioty **obowiązkowe** (**O1-O6**) z rygiorem EGZAMIN (liczba godzin 15)

1. Towaroznawstwo żywności (**O1**)
2. Towaroznawstwo przemysłowe (**O2**)
3. Mikro- i makroekonomia (**O3**)
4. Zarządzanie jakością (**O4**)
5. Przyrodnicze i ekonomiczne aspekty jakości towarów (**O5**)
6. Systemy informacyjne i wspomaganie decyzji (**O6**)

Przedmioty **fakultatywne** rozwijające umiejętności dydaktyczne (**D1-D5**) i zawodowe (**BR1-BR5**) z rygiorem ZALICZENIE (liczba godzin 15)

1. Metody i techniki prowadzenia zajęć dydaktycznych (**D1**)
2. Nowoczesne metody pomiaru dydaktycznego (**D2**)
3. Psychologia (**D3**)
4. Socjologia nauczania i wychowania (**D4**)
5. Komunikacja interpersonalna (**D5**)
6. Etyka w badaniach naukowych i ochrona własności intelektualnej (**BR1**)
7. Metodyka badań naukowych (**BR2**)
8. Pisanie projektów naukowych (**BR3**)
9. Zarządzanie zasobami ludzkimi w projekcie badawczym (**BR4**)
10. Transfer wiedzy i technologii, komercjalizacja wyników badań (**BR5**)

Przedmioty **fakultatywne** inne z zakresu dyscypliny towaroznawstwo i pokrewnych (**W1-W20**) z rygiorem ZALICZENIE (liczba godzin 15) tzw. „przedmioty do wyboru”

1. Metodologia badań zachowania konsumentów (**W1**)
2. Konsument na rynku (**W2**)
3. Wybrane technologie przemysłu spożywczego (**W3**)
4. Zarządzanie środowiskowe i BHP (**W4**)
5. Funkcjonalne składniki żywności (**W5**)
6. Woda w kształtowaniu jakości żywności (**W6**)
7. Biologiczne aspekty jakości żywności (**W7**)
8. Podstawy prognozowania mikrobiologicznego (**W8**)

9. Autentyczność i identyfikowalność towarów (W9)
10. Wybrane aspekty ładunkoznawstwa w transporcie (W10)
11. Sensoryczne metody oceny jakości towarów (W11)
12. Metody ilościowe w naukach ekonomicznych (W12)
13. Doświadczalnictwo i metody statystyczne w towaroznawstwie (W13)
14. Innowacyjne materiały inżynierskie (W14)
15. Wybrane elementy współczesnego prawa żywnościowego (W15)
16. Analiza ryzyka w przemyśle żywnościowym (W16)
17. Surowce i ich przydatność do przetwórstwa żywności (W17)
18. Informatyczne narzędzia analizy danych (W18)
19. Analiza ekonomiczno-finansowa (W19)
20. Towar w procesach logistycznych (W20)

RAMOWY PROGRAM STUDIÓW

Przedmioty	Liczba punktów ECTS
Przedmioty obligatoryjne z zakresu dyscypliny towaroznawstwo	6
Przedmioty fakultatywne inne z zakresu dyscypliny towaroznawstwo i pokrewnych (tzw. „przedmioty do wyboru”)	3
Przedmioty fakultatywne rozwijające umiejętności dydaktyczne i zawodowe	10
Seminarium doktorskie	9
Pracownia naukowa	8
Praktyka zawodowa – realizacja zajęć dydaktycznych ze studentami I i II stopnia	4
RAZEM	40

Graficzna interpretacja PROGRAMU KSZTAŁCENIA NA STUDIACH DOKTORANCKICH WPiT

