

### Karta przedmiotu

|   |                      |   |   |
|---|----------------------|---|---|
| Nazwa: <b>Seminarium dyplomowe III</b>  |                      | Kod:  | ECTS: 2   |
| <b>Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:</b><br>Wydział Nauk o Zdrowiu   |                      |   |   |
| Kierunek: <b>Dietetyka</b><br><br>Poziom PRK:    7/7<br>Poziom:         studia drugiego stopnia<br>Profil:         praktyczny<br>Forma:         studia stacjonarne<br>Semestr:       II                         |                      |   |   |
| Koordynator przedmiotu: <b>dr Marta Sobera</b><br>Prowadzący przedmiot: <b>dr Marta Sobera</b>  |                      |   |   |
| <b>Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:</b>  |                      | <b>Nakład pracy studenta:</b>   |   |
| A. Formy zajęć  | Seminarium dyplomowe |   | A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS<br>Udział w zajęciach: 30h                                       |
| B. Tryb realizacji  | w sali dydaktycznej  |   | B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS<br>Przygotowanie do zajęć: 10h<br>Udział w konsultacjach: 10h |
| C. Liczba godzin  | 30                   |   |   |
| D. Sposób zaliczenia  | ZO                   |   |   |
| <b>Język wykładowy:</b><br>język polski   |                      | <b>Rodzaj przedmiotu:</b><br>Przedmiot kierunkowy   |   |
| <b>Metody dydaktyczne:</b><br>Wykład z prezentacją, dyskusja, praca w grupach, analiza piśmiennictwa, przeprowadzenie badań, napisanie pracy dyplomowej, przygotowanie prezentacji.                             |                      | <b>Metody i kryteria oceniania:</b><br>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)<br>warunkiem zaliczenia jest zaakceptowanie całości pracy licencjackiej przez promotora (w tym ocena w systemie antyplagiatowym) i złożenie jej w Dziekanacie oraz zaakceptowanie prezentacji multimedialnej pracy magisterskiej na egzamin dyplomowy (1-11)<br>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny<br><br>Punktacja<br>95-100% bdb<br>85-94% + db<br>75-84% db<br>65-74% + dst<br>55-64% dst<br>poniżej 55% - ndst |   |
| <b>Skrócony opis:</b><br>Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zasadami przygotowywania pracy magisterskiej, a także projektowania i przeprowadzania badań naukowych na potrzeby pracy magisterskiej. |                      |   |   |

**Opis:**

W ramach przedmiotu studenci przedstawią wyniki swoich prac magisterskich, na których podstawie sformułują wnioski oraz przeprowadzą dyskusję w oparciu o zebraną wcześniej literaturę. Następnie studenci zapoznają się z dokumentacją niezbędną do złożenia pracy w Dziekanacie oraz poznają zasady systemu APD oraz całą procedurę weryfikacji pracy magisterskiej. Przedmiot będzie się kończył przygotowaniem do egzaminu dyplomowego zarówno praktycznego jak i teoretycznego.

Zaliczenie przedmiotu odbywa się poprzez przedstawienie przez studenta efektów i postępów poczynionych nad pracą magisterską oraz jej przedstawieniem do obrony.

**Zakres tematów:**

1. Przedstawienie wyników w pracy dyplomowej magisterskiej, krytyczna analiza i ocena wyników badań.
2. Opracowanie szczegółowe dyskusji w oparciu o zebrane piśmiennictwo.
3. Sformułowanie wniosków wynikających z pracy.
4. Przygotowanie zgodnie z przyjętymi zasadami pracy magisterskiej do złożenia w Dziekanacie celem jej obrony na egzaminie dyplomowym. Sprawdzenie poprawności napisanej pracy, ocena w systemie antyplagiatowym.
5. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego.

**Literatura:**

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
  - A1. Wykorzystywana podczas zajęć  
Łobocki M.: Metody i techniki badań pedagogicznych. Wydawnictwo Impuls, Kraków 2007.  
Jędrzychowski W.: Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004.
- B. Literatura uzupełniająca  
Uwe Flick: Projektowanie badania jakościowego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.  
Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.  
Vinayak Bairagi, Mousami V. Munot. Research Methodology - A Practical and Scientific Approach, Chapman and Hall/CRC, 2019.

**Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):**

Wiedza: student zna i rozumie:

12. (K\_W04\_WK) posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych a także analizować i krytycznie oceniać te dane
13. (K\_W07\_WG) w pogłębionym stopniu teorii w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznania świata i rozwoju ludzkości
14. (K\_W09\_WG) w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

15. (K\_U05\_UW) identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce dietetyka
16. (K\_U09\_UW) analizować problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o poznane twierdzenia i metody
17. (K\_U11\_UW) odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych
18. (K\_U13\_UW) samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, interpretować uzyskane wyniki, wyciągać wnioski

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

19. (K\_K01\_KK) zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu
20. (K\_K02\_KR) okazywanie dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka i właściwie pojętą solidarność zawodową
21. (K\_K03\_UO) troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników
22. (K\_K7\_KO) postępować zgodnie z zasadami etyki i prawa