

## Karta przedmiotu

Nazwa: <b>Seminarium dyplomowe II</b>		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: <b>Dietetyka</b>			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: <b>dr Marta Sobera</b> 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	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 30h/ 1,2 ECTS Udział w zajęciach: 30h		B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Udział w konsultacjach: 10h	
<b>Język wykładowy:</b> język polski		<b>Rodzaj przedmiotu:</b> Przedmiot kierunkowy	
		<b>Wymagania wstępne:</b> brak	
<b>Metody dydaktyczne:</b> Wykład z prezentacją, dyskusja, praca w grupach, analiza piśmiennictwa, przeprowadzenie badań, napisanie pracy dyplomowej, przygotowanie prezentacji.			<b>Metody i kryteria oceniania:</b> A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) warunkiem zaliczenia jest zrealizowanie badań oraz zaakceptowanie części pracy (celu, materiału, metody, wyników) przez promotora (1-11) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny  Punktacja 95-100% bdb 85-94% + db 75-84% db 65-74% + dst 55-64% dst poniżej 55% - ndst
<b>Skrócony opis:</b> Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z zasadami przygotowywania pracy magisterskiej, a także projektowania i przeprowadzania badań naukowych na potrzeby pracy magisterskiej.			
<b>Opis:</b> W ramach przedmiotu studenci omówią przeprowadzone przez siebie badania oraz uzyskane wyniki badań. Studenci opracują badania statystyczne. W ramach przedmiotu zostanie omówiony sposób przeprowadzenia dyskusji oraz formułowania wniosków do prac magisterskich, a także zostaną przedstawione zasady redagowania i edycji tekstów badawczych. Zaliczenie przedmiotu odbywa się poprzez przedstawienie przez studenta efektów i postępów poczynionych nad pracą magisterską.			

**Zakres tematów:**

1. Przeprowadzenie badania pilotażowego – omówienie.
2. Przeprowadzenia badań – omówienie wstępne wyników
3. Omówienia analizy statystycznej uzyskanych wyników badań.
4. Opracowanie wyników.
5. Omówienie zasad pisania dyskusji i wniosków.
6. Omówienie zasad pisania i redagowania prac badawczych.

**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:

1. **(K\_W04\_WK)** posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych a także analizować i krytycznie oceniać te dane
2. **(K\_W07\_WG)** w pogłębionym stopniu teorie 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
3. **(K\_W09\_WG)** w pogłębionym stopniu metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

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

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

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