



Seminarium licencjackie

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2019/20	
Kierunek studiów Dietetyka	Rok realizacji 2021/22	
Poziom kształcenia pierwszego stopnia	Języki wykładowe Polski	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów	
Profil studiów praktyczny	Obligatoryjność obowiązkowy	
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		
Koordinator przedmiotu	Małgorzata Zwolińska-Wcisło	
Prowadzący zajęcia	Małgorzata Zwolińska-Wcisło, Agnieszka Pac	
Okres Semestr 5	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się -	Liczba punktów ECTS 0.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 7	
Okres Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 16.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 8	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z wymogami pracy licencjackiej
C2	uświadomienie studentom potrzeby rzetelnego zebrania materiału oraz opracowania wyników własnej pracy
C3	przekazanie zasad prawidłowej realizacji wybranej tematyki pracy licencjackiej - od sformułowania celów badań, poprzez przegląd literatury, opracowanie własnych wyników i dyskusję.
C4	przekazanie zasad skutecznej komunikacji wyników własnej pracy szerokiemu gronu odbiorców

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady obowiązujące przy pisaniu pracy licencjackiej, ze szczególnym uwzględnieniem zasad ochrony wartości intelektualnej	DET_KPI_W01, DET_KPI_W08	sprawozdanie z wykonania zadania
W2	metodologię prowadzenia pracy naukowej oraz metody wykorzystywane przy zbieraniu informacji na temat sposobu żywienia, stanu odżywienia i wiedzy żywieniowej	DET_KPI_W01, DET_KPI_W04	sprawozdanie z wykonania zadania
W3	zasady doboru i wykorzystania piśmiennictwa polsko- i anglojęzycznego w tekście pracy	DET_KPI_W01, DET_KPI_W02, DET_KPI_W05	sprawozdanie z wykonania zadania
W4	zna zasady graficznej prezentacji wyników	DET_KPI_W08	sprawozdanie z wykonania zadania
W5	Zna dostępne uczelni bazy danych m.in. PubMed, Cochrane Library.	DET_KPI_W13	sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	dobrać odpowiednią metodologię pracy dla wybranej tematyki pracy	DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U2	samodzielnie zaplanować pracę nad przygotowaniem pracy licencjackiej oraz poszukiwać adekwatnych źródeł wiedzy	DET_KPI_U06, DET_KPI_U08	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U3	wykorzystać dostępne źródła naukowe do opracowania problemu, który jest tematem pracy licencjackiej, podjąć współpracę z innymi w celu realizacji pracy licencjackiej, wykorzystać wiedzę ekspertów	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U4	analizować i zinterpretować wyniki badań naukowych	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U5	korzystać z baz elektronicznych umożliwiających dobór piśmiennictwa w języku polskim i angielskim	DET_KPI_U01, DET_KPI_U07	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U6	wykorzystać metody statystyczne konieczne do oceny wyników pracy własnej	DET_KPI_U01, DET_KPI_U02	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania

U7	Przedstawić wyniki swojej pracy w czytelnej formie, skutecznie komunikować wyniki swojej pracy	DET_KPI_U05	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej analizy dostępnych danych na temat roli żywienia, poszukiwania rzetelnej wiedzy, w tym również w oparciu o opinie ekspertów	DET_KPI_K01	obserwacja pracy studenta
K2	ciągłego doskonalenia swojej wiedzy z zakresu dietetyki	DET_KPI_K01, DET_KPI_K04	obserwacja pracy studenta
K3	poszanowania praw innych osób, w tym własności intelektualnej	DET_KPI_K01, DET_KPI_K04, DET_KPI_K05	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Semestr 5

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	7
zbieranie informacji do zadanej pracy	50
konsultacje z prowadzącym zajęcia	10
przeprowadzenie badań literaturowych	30
analiza przypadków	30
przygotowanie pracy dyplomowej	100
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 227
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 7
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Semestr 6

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	8
analiza materiału badawczego	50
przygotowanie pracy dyplomowej	100

konsultacje z prowadzącym zajęcia	10
przeprowadzenie badań empirycznych	60
przeprowadzenie badań literaturowych	25
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 253
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 8
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 50

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zasady pisania pracy licencjackiej, w tym zasady etyczne prowadzenia badań oraz wykorzystania własności intelektualnej innych osób.	W1, K3	seminarium
2.	Informacja naukowa - poszukiwanie wiarygodnych źródeł danych	W3, W5, U2, U3, U5	seminarium
3.	Metodologia badań - zasady konstruowania własnego planu badania	W2, U1, U2	seminarium
4.	Opracowywanie danych - analiza zebranego materiału, opracowania i sposób przedstawiania wyników	W3, W4, U3, U4, U5, U6, K1, K2	seminarium
5.	Przygotowanie podsumowania pracy w formie streszczenia oraz krótkiej prezentacji uzyskanych wyników.	W4, U4, U7, K3	seminarium
6.	Dyskusja nad sposobem przedstawienia wyników własnej pracy.	U3, K1, K2, K3	seminarium

Informacje rozszerzone

Semestr 5

Metody nauczania:

Analiza tekstów, Dyskusja, Seminarium, Udział w badaniach, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	sprawozdanie z wykonania zadania	Obecność na zajęciach. Postępy w przygotowaniu pracy.

Semestr 6

Metody nauczania:

Burza mózgów, Dyskusja, Seminarium

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta	Obecność na zajęciach. Postępy w przygotowaniu pracy.

Literatura

Obowiązkowa

1. W. Jędrychowski „Zasady planowania i prowadzenia badań naukowych w medycynie”. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2004
2. J.Gawęcki, L. Hryniewski (red.) "Żywnienie człowieka" Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
3. M. Grzymisławski, J.Gawęcki (red.) "Żywnienie człowieka zdrowego i chorego" Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.

Dodatkowa

1. Budyńko Ł., Waszak P. (red.) Pomysł - badanie - publikacja. Poradnik naukowy dla studentów kierunków medycznych. http://www.bg.ump.edu.pl/eksiiazki/Pomysl_Badanie_Publikacja_Poradnik_naukowy_dla_studentow_kierunkow_medycznych.pdf

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DET_KPI_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy oraz informacji pochodzących z różnych źródeł, poszukiwania rozwiązań problemów w oparciu o rzetelną wiedzę naukową i opinie ekspertów
DET_KPI_K04	Absolwent jest gotów do kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim, podejmowania działań zgodnych z etyką zawodową i postępowania w sposób przedsiębiorczy
DET_KPI_K05	Absolwent jest gotów do dbałości o dobre tradycje zawodu i jego dorobek
DET_KPI_U01	Absolwent potrafi wykorzystywać zaawansowaną wiedzę teoretyczną w celu rozwiązywania złożonych problemów w praktyce dietetyka, dokonywać krytycznej oceny i wyboru informacji i odpowiednich źródeł tych informacji i na tej podstawie formułować wnioski pozwalające na rozwiązanie problemów praktycznych
DET_KPI_U02	Absolwent potrafi dokonać wyboru oraz zastosować właściwe metody i narzędzia pozwalające na adekwatne rozpoznanie stanu klienta/pacjenta i jego potrzeb żywieniowych oraz zaproponować sposób postępowania żywieniowego optymalny w danej sytuacji
DET_KPI_U05	Absolwent potrafi skutecznie komunikować się z pacjentami/klientami, współpracownikami oraz ekspertami, przedstawić swoje opinie i sądy oraz wiedzę z wykorzystaniem terminologii specjalistycznej, podjąć dyskusję na tematy związane z dietetyką oraz porozumieć się z przedstawicielami innych dyscyplin
DET_KPI_U06	Absolwent potrafi organizować swoją pracę indywidualną oraz podejmować skuteczną współpracę w zespołach, w tym zespołach interdyscyplinarnych
DET_KPI_U07	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
DET_KPI_U08	Absolwent potrafi planować i realizować samodzielne doksztalcenie się
DET_KPI_W01	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: fakty, teorie, metody oraz mechanizmy i zależności dotyczące żywienia człowieka, jego uwarunkowań (biologicznych, fizycznych, chemicznych, społecznych) oraz zależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem jednostki i populacji; również z zakresu patomechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych
DET_KPI_W02	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: fakty i teorie dotyczące budowy organizmu człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, fakty i teorie dotyczące budowy i właściwości fizycznych i chemicznych żywności, procesów technologicznych oraz ich znaczenia w kontekście wpływu żywienia na zdrowie człowieka
DET_KPI_W04	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: metody i narzędzia uzyskiwania danych o żywieniu i stanie odżywienia jednostki i populacji, warunkach i czynnikach leżących u podstaw wyborów żywieniowych, metod diagnostyki zaburzeń i chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem oraz skuteczności podjętych działań
DET_KPI_W05	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia na każdym etapie życia, leczeniu, wspomaganie leczenia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia
DET_KPI_W08	Absolwent zna i rozumie problemy związane z rozwojem współczesnej populacji, metody oceny stanu zdrowia i sposobu żywienia populacji, w szczególności problemy związane z problematyką żywienia człowieka
DET_KPI_W13	Absolwent zna i rozumie zasady ochrony własności przemysłowej oraz prowadzenia pracy naukowej, w szczególności zasady prowadzenia badań w populacjach ludzkich i zasady ochrony własności intelektualnej