

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/ 2021						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia						
Seminarium dyplomowe						
2. Nazwa jednostki						
Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki						
3. Grupa treści kształcenia						
treści kształcenia kierunkowego						
4. Typ przedmiotu						
do wyboru						
5. Poziom studiów						
studia pierwszego stopnia						
6. Liczba punktów ECTS						
6						
7. Poziom przedmiotu						
podstawowy						
8. Rok studiów, semestr						
rok III, semestr V (zimowy) i semestr VI (letni)						
9. Liczba godzin w semestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
sem. V 30						
sem. VI 30						
10. Język wykładowy:						
polski						
11. Wykładowca (wykładowcy)						
dr inż. Angelika Dadej						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
Wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych						
13. Cele przedmiotu						
Zapoznanie studentów z zasadami pisania pracy naukowej w zakresie nauk o zdrowiu oraz monitorowanie jej realizacji, kształtowanie umiejętności krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowania prezentacji i podejmowania dyskusji.						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:					odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA						
EU01 posiada wiedzę z zakresu korzystania z własności intelektualnej innych autorów, niezbędnej do napisania autorskiej pracy dyplomowej na kierunku dietetyka					K_W13	
UMIEJĘTNOŚCI						
EU02 posiada umiejętność gromadzenia i analizy odpowiedniego piśmiennictwa korzystając z różnych źródeł informacji i technologii informacyjnych					K_W29	
EU03 potrafi przygotować konspekt pracy licencjackiej, sformułować cel, problemy badawcze i dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy wyników i wyciągnąć wnioski					K_U19	
EU04 potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej					K_U23, K_U24	

wyniki prac oraz podjęcie merytoryczną dyskusję w zakresie analizowanej problematyki	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU05 mając na uwadze rozwój dziedziny dietetyki i nauk o żywności i żywieniu, posiada potrzebę uaktualniania swojej wiedzy	K_K03
EU06 tworzy swoją pracę dyplomową na kierunku dietetyka poprzez prezentowanie swoich doświadczeń, obserwacji, wyników badań statystycznych, porównując otrzymane badania do argumentów innych autorów, zgodnie z etyką zawodową	K_K04, K_K12
15. Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
1. Zasady pisania pracy licencjackiej. Najczęściej popełniane błędy. 2. Układ pracy licencjackiej. Sposób doboru piśmiennictwa , prawidłowy jego zapis na podstawie przykładowej literatury. 3. Metody, techniki i narzędzia badawcze – studium indywidualnego przypadku, odpowiedni dobór technik i narzędzi badawczych. 4. Problemy badawcze – jak je konstruować, najczęstsze błędy. 5. Omówienie etapów pracy i ustalenie planu pracy z poszczególnymi studentami, praca nad spisem treści. 6. Jak prawidłowo przygotować rozdział dotyczący teoretycznych podstaw pracy. Indywidualne omówienie teoretycznego rozdziału pracy z poszczególnymi studentami. 7. Omówienie wywiadu żywieniowego oraz innych załączników dla poszczególnych prac. Jak prawidłowo dokonać analizy studium indywidualnego przypadku, poprawnie przedstawić błędy żywieniowe i zalecenia żywieniowe oraz indywidualny program żywieniowy dla analizowanego pacjenta. 8. Jak wyciągać i konstruować właściwe wnioski. Omówienie przedstawianych przez studentów ich indywidualnych prac. 9. Dyskusja, wnioski – analiza poszczególnych prac.	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Dyskusja	
2. Analiza tekstów	
3. Studiowanie literatury	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Obserwacja w trakcie zajęć	
F2. Sposób prowadzenia procesu badawczego	
P1. Przygotowanie poszczególnych części pracy dyplomowej	
P2. Napisanie pracy dyplomowej	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	72
Nakład pracy studenta	108
SUMA	180
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	6
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Zenderowski R., Technika pisania prac magisterskich i licencjackich. Poradnik, CeDeWu, Warszawa 2021	
2) Kalita C., Zasady pisania prac licencjackich i magisterskich prac badawczych. Wyd. ARTE, Warszawa 2012	
3) Łobocki M., Metody i techniki badań pedagogicznych. Oficyna Wydawnicza "Impuls", Kraków 2009	
4) Sztumski J., Wstęp do metod i technik badań społecznych. Wydawnictwo Naukowe "Śląsk" 2021	
20. Formy oceny – szczegóły	

Warunki zaliczenia semestru V:

- opracowanie narzędzia badawczego (autorski kwestionariusz wywiadu żywieniowego) i zgromadzenie potrzebnych załączników np. wyniki badań pacjenta, analiza składu ciała
- złożenie wymaganej części pracy dyplomowej (części teoretycznej i metodologii)

Warunki zaliczenia semestru VI:

- opracowanie studium indywidualnego przypadku, wraz z błędami i zaleceniami żywieniowymi dla analizowanego pacjenta
- złożenie dopracowanej pracy dyplomowej

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Zajęcia odbywają się w ABNS w Białej Podlaskiej
2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem
4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**