



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Pracownia magisterska II (ŻiO)

### Karta opisu przedmiotu

#### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> Żywnienie człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2023/24	
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND000000NZDS.M8B.3812.23	
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Poziom studiów</b> studia drugiego stopnia (magister)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny	
<b>Forma studiów</b> stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe	
<b>Profil studiów</b> ogólnoakademicki	<b>Dyscypliny</b> Technologia żywności i żywienia	
	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak	
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie	
<b>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</b>	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
<b>Pozostali prowadzący</b>	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 4.0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

#### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest kontynuacja badań związanych z realizacją pracy dyplomowej w zakresie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki oraz oceny jakości żywności. W ramach przedmiotu student kształci umiejętność przygotowania części praktycznej i teoretycznej pracy magisterskiej.
----	--

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	dyskutowane w literaturze naukowej zagadnienia opracowywane w ramach realizowanej pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz oceny jakości żywności	NŻD_P7S_WG01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W2	w stopniu pogłębionym zasady realizacji badań eksperymentalnych dotyczących sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka i wybranych zagadnień z dziedziny technologii żywności	NŻD_P7S_WG04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
W3	Metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu i analizy danych uzyskiwanych w badaniach eksperymentalnych	NŻD_P7S_WG02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zastosować nowoczesne techniki analityczne w celu oceny wartości odżywczych żywności	NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	komunikować się ze specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, a także z dyscypliny technologia żywności i żywnienia	NŻD_P7S_UK06	Zaliczenie ustne, Wykonanie ćwiczeń
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę doskonalenia wiedzy związanej z kierunkiem studiów.	NŻD_P7S_UU09	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K2	wykazania aktywnej i odpowiedzialnej postawy w rozwiązywaniu problemów z zakresu prowadzonych badań i wykonywanego zawodu	NŻD_P7S_KO02	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku
K3	etycznego podejścia do prowadzonych prac badawczych i zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KR04	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń

## Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	60

Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5	
Gromadzenie i studiowanie literatury	15	
Przygotowanie raportu	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 100	<b>ECTS</b> 4.0
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 65	<b>ECTS</b> 2.3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 80	<b>ECTS</b> 3.0

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści kształcenia obejmują zagadnienia z szeroko rozumianego żywienia człowieka i dietetyki, z uwzględnieniem technik badawczych. Są dostosowane do tematu pracy magisterskiej.	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Metoda problemowa, ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń, Studium przypadku	100%

## Literatura

### Obowiązkowa

1. Czasopisma naukowe w języku polskim i obcym z zakresu żywienia człowieka (Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Przegląd Epidemiologiczny, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Nutrition, Advances in Clinical and Experimental Medicine).
2. Szukutnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej, rok, wydawnictwo poznańskie, Gandalf, 2006
3. Wytrębowski J., 2009, O poprawności językowej publikacji naukowo-technicznych, Zagadnienia naukoznawstwa, 1 (179)
4. Instrukcja dla autorów prac magisterskich, Wydział nauk o Żywności, UP, Wrocław

## Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NŻD_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŻD_P7S_KO02	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, działania w sposób przedsiębiorczy
NŻD_P7S_KR04	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka, podkreślania jego roli w ochronie zdrowia
NŻD_P7S_UK06	Absolwent potrafi przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się z różnymi grupami odbiorców, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko
NŻD_P7S_UU09	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową i ukierunkowywać innych w tym zakresie
NŻD_P7S_UW02	Absolwent potrafi dobrać i wykorzystać odpowiednie techniki i technologie w przetwarzaniu i analizie żywności
NŻD_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu nauk o żywności, żywieniu i zdrowiu człowieka
NŻD_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania oraz techniki i metody stosowane w badaniach żywieniowych, w tym również narzędzia statystyczne i technologie informatyczne
NŻD_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady planowania i optymalizacji eksperymentów z wykorzystaniem zaawansowanych technik oraz analizy danych i opracowania wyników badań własnych