



Seminarium dyplomowe I
Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2020/21	
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M2B.2268.20	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Dyscypliny Technologia żywności i żywienia	
	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Pozostali prowadzący	Ewa Piotrowska, Danuta Figurska-Ciura	
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Seminarium/Konwersatorium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze strukturą pracy magisterskiej oraz wymaganiami stawianymi pracom dyplomowym obowiązującymi na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności. Ponadto celem zajęć jest wykształcenie w studentach umiejętności prezentacji ustnych z zakresu tematyki pracy magisterskiej.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG08	Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	różne bazy danych dotyczące zagadnień z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WK10	Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	aktualne zagadnienia dotyczące żywienia człowieka oraz uwarunkowania społeczne wpływające na sposób żywienia	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG07, NŻD_P7S_WK12	Prezentacja, Udział w dyskusji
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW02	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U3	samodzielnie opracować teoretyczne i analizować określone zadanie badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego. Przedstawić w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu	NŻD_P7S_UW03	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U4	uczyć się i aktualizować wiedzę przez całe życie; inspirować proces uczenia się innych osób, ukierunkować samodoskonalenie w zakresie wykonywanego zawodu	NŻD_P7S_UU11	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	identyfikowania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu specjalisty ds. żywienia człowieka i dietetyki, ponoszenia etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywanie zawodu.	NŻD_P7S_KK02, NŻD_P7S_KOR6	Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej żywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia, dbałości o prestiż zawodu dietetyka	NŻD_P7S_KO04, NŻD_P7S_KO05	Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Seminarium/Konwersatorium	30
Przygotowanie prezentacji/referatu	5
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	5

Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 35	ECTS 1.2

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Charakterystyka bibliograficzna różnych opracowań naukowych, wykorzystanie czasopism do opracowania wybranych zagadnień w dziedzinie Żywienia człowieka i dietetyki Analiza wybranych artykułów przeglądowych, epidemiologicznych i doświadczalnych w języku polskim i obcym Prezentacja przez studentów hipotez badawczych, planowanej metodyki oraz wstępnego spisu literatury własnych prac magisterskich Posumowanie i zaliczenie seminarium	Seminarium/Konwersatorium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Metoda problemowa, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium/Konwersatorium	Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku	100%

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki klinicznej, Planowanie żywienia zbiorowego

Literatura

Obowiązkowa

- Wykaz wydawnictw publikujących recenzowane monografie naukowe MNIŚW 2019,
- Wykaz czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych

Dodatkowa

- Szkućnik Z., Metodyka pisania pracy dyplomowej
- Wytrębowski J., 2009, O poprawności językowej publikacji naukowo-technicznych, Zagadnienia naukoznawstwa, 1 (179)

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NŻD_P7S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NŻD_P7S_KO04	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, a także dbałości o prestiż i etos zawodu dietetyka
NŻD_P7S_KO05	Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro
NŻD_P7S_KOR6	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, a także za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka
NŻD_P7S_UU11	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową lub naukową, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i ukierunkowywania innych w tym zakresie
NŻD_P7S_UW02	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki, w tym też z dziedziny nauk ekonomicznych i społecznych, z zachowaniem prawa autorskiego, dokonać analizy ekonomicznej przedsiębiorstwa
NŻD_P7S_UW03	Absolwent potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski
NŻD_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka
NŻD_P7S_WG07	Absolwent zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia oraz wybranych modeli zachowań prozdrowotnych
NŻD_P7S_WG08	Absolwent zna i rozumie aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka
NŻD_P7S_WK10	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania etyczne, ekonomiczne, prawne i społeczne związane z zawodem dietetyka, w tym pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej, przemysłowej i prawa autorskiego
NŻD_P7S_WK12	Absolwent zna i rozumie rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne