



UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

Seminarium dyplomowe III (ZiO)

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Żywnienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2023/24	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZDS.M8B.3811.23	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Fakultatywny	
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 4	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 sfinalizowanie badań dotyczących prac magisterskich, opracowanie przez studentów dokumentacji wynikowej oraz jej prezentacja, a także odniesienie uzyskanych wyników do danych literaturowych.
C2	Celem przedmiotu jest kontrola formalna pracy magisterskiej, zaakceptowanej przez promotora do wprowadzenia do systemu APD

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasady ochrony własności intelektualnej	NŻD_P7S_WK07	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Praca dyplomowa
W2	różne bazy danych i informacji naukowych dotyczące żywienia człowieka i dietetyki, a także oceny jakości żywności	NŻD_P7S_WG02	Prezentacja, Praca dyplomowa
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	formułować hipotezę badawczą oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UW05	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U2	determine the correlation of nutrition with human health and identify dietary errors, evaluate food quality and its impact on human health	NŻD_P7S_UW03, NŻD_P7S_UW04	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U3	komunikować się z specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, zweryfikować wpływ wybranych czynników na jakość żywności, brać udział w dyskusji i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK06	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
K2	pogłębiania świadomości etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywanie zawodu specjalisty z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_KR04	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Seminarium/Konwersatorium	30
Przygotowanie prezentacji/referatu	10

Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Zasady gromadzenia i porządkowania wyników badań naukowych - repetytorium. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań ankietowych 2. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie pracy magisterskiej- opracowanie wyników badań studium przypadku 3. Zasady opracowania wyników badań naukowych na przykładzie pracy magisterskiej- statystyczne opracowanie wyników badań laboratoryjnych 4. Opis wyników badań naukowych na przykładzie badań ankietowych w pracy magisterskiej 5. Opis wyników badań naukowych na przykładzie badań studium przypadku w pracy magisterskiej 6. Opis wyników badań naukowych na przykładzie badań laboratoryjnych w pracy magisterskiej 7. Zasady prezentacji wyników badań naukowych i ich dyskusji (język, cytowania) 8. Zasady formułowania streszczenia pracy mgr, wniosków i limitów pracy mgr 9. Zasady opracowania prezentacji na seminarium wynikowe, wystąpienie na seminarium, dyskusja wystąpienia 10. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 1 11. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 2 12. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 3 13. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 4 14. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 5 15. Prezentowanie części wynikowej pracy magisterskiej- wyniki i wnioski oraz dyskusja cz. 6 Podsumowanie i zaliczenie seminarium	Seminarium/Konwersatorium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium/Konwersatorium	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa	100%

Wymagania wstępne

Żywienie człowieka zdrowego i chorego, Żywienie zbiorowe, Dietetyka

Literatura

Obowiązkowa

1. Wykaz czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych zakresu tematyki pracy dyplomowej

Dodatkowa

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).

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NŻD_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych
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_UW03	Absolwent potrafi zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi oraz przygotować i zaserwować dania i posiłki, w tym posiłki dietetyczne, dla różnych grup konsumentów
NŻD_P7S_UW04	Absolwent potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać materiały badawcze, opracować wyniki badań z zastosowaniem odpowiednich metod i technik informatycznych i statystycznych oraz interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski
NŻD_P7S_UW05	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym też z zakresu nauk ekonomicznych i społecznych, z zachowaniem prawa autorskiego
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_WK07	Absolwent zna i rozumie zasady tworzenia, organizacji i rozwoju różnych form przedsiębiorczości, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego