



Seminarium dyplomowe III  
Karta opisu przedmiotu

**Informacje podstawowe**

<b>Kierunek studiów</b> Żywność człowieka i dietetyka	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21	
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> WBiNoZNZDS.M8B.2290.20	
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski	
<b>Poziom studiów</b> studia drugiego stopnia (magister)	<b>Obowiązkowość</b> Obowiązkowy	
<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> 2.0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Seminarium: 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.
----	--

## 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	zasady tworzenia pracy magisterskiej z uwzględnieniem zasady ochrony własności intelektualnej	NŻD_P7S_WG08, NŻD_P7S_WK10	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	różne bazy danych i informacji naukowych dotyczące żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_WG01, NŻD_P7S_WG08	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	formułować hipotezę badawczą oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł bibliograficznych z zachowaniem prawa autorskiego	NŻD_P7S_UK07, NŻD_P7S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
U2	określić związek sposobu żywienia ze zdrowiem człowieka oraz zidentyfikować błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne na podstawie studiowanej literatury	NŻD_P7S_UK08, NŻD_P7S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
U3	komunikować się z specjalistami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, brać udział w dyskusji i uzasadniać swoje stanowisko	NŻD_P7S_UK08	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i informacji pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	NŻD_P7S_KK01, NŻD_P7S_KK02	Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	pogłębiania świadomości etycznej odpowiedzialności za prowadzenie prac eksperymentalnych i wykonywanie zawodu specjalisty z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	NŻD_P7S_KOR6	Prezentacja, Udział w dyskusji

## Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	15	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2.0
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1.7

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Zasady opracowania wyników badań naukowych z uwzględnieniem statystycznego opracowania wyników Zasady prezentacji wyników badań naukowych Prezentowanie przez studentów wynikowej części praktycznej pracy magisterskiej, formułowanie wniosków oraz dyskusja otrzymanych wyników.	Seminarium

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

analiza przypadków, analiza tekstów, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji	100%

## Wymagania wstępne

Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Żywnienie zbiorowe, Dietetyka

## Literatura

### Obowiązkowa

1. Wykaz czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych zakresu tematyki pracy dyplomowej
2. 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 i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów
NŻD_P7S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności, żywieniu człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych
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_UK07	Absolwent potrafi formułować i weryfikować hipotezy badawcze z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, uzyskać i opracować wyniki badań z zastosowaniem odpowiednich metod i technik badawczych, informatycznych i statystycznych
NŻD_P7S_UK08	Absolwent potrafi przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko
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_UW05	Absolwent potrafi zaplanować, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi oraz zaplanować, przygotować i zaserwować dania i posiłki dla różnych grup konsumentów w tym posiłki dietetyczne
NŻD_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka
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