

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.E.SD	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Seminarium dyplomowe Diploma Seminar</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr hab. Edyta Suliga, prof. UJK, dr inż. n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	edyta.suliga@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski/angielski (2h seminarium)
2.2. Wymagania wstępne	Wiadomości z zakresu podstaw metodyki badań naukowych, przysposobienia bibliotecznego, etyki zawodu dietetyka

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Seminarium	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Zajęcia tradycyjne w pomieszczeniu dydaktycznym CM UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Pogadanka, instruktaż, praca ze źródłem drukowanym, dyskusja grupowa, analiza przypadków.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wytyczne dla prac licencjackich, magisterskich i dyplomowych realizowanych na Wydziale Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach. 2. Watała C., Różalski M., Bonder M., Kaźmierczak P. Badania i publikacje w naukach biomedycznych, t.1-2. A-medica press, Łódź, 2011. 3. Dutkiewicz W. Podstawy metodologii badań do pracy magisterskiej i licencjackiej z pedagogiki. Stachurski, Kielce, 2001.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Francuz P., Mackiewicz R. Liczby nie wiedzą, skąd pochodzą. Przewodnik po metodologii i statystyce nie tylko dla psychologów. KUL, Lublin, 2007. 2. Babbie E. Podstawy badań społecznych. PWN, Warszawa, 2013. 3. Nowak S. Metodologia badań społecznych. PWN, Warszawa, 2012. 4. Pułło A. Prace magisterskie i licencjackie. Wskazówki dla studentów. PZN, Kraków, 2001. 5. Lenartowicz H., Kózka M. Metodologia badań w pielęgniarstwie. Podręcznik dla studiów medycznych. PZWL, Warszawa, 2010.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) <i>Seminarium:</i> C1. Zapoznanie studentów z podstawami warsztatu naukowego i etapami powstawania pracy dyplomowej. C2. Przygotowanie studentów do prowadzenia badań naukowych oraz do samodzielnego rozwiązywania problemów badawczo-projektowych z elementami analizy i oceny, a także dyskusji z innymi autorami badań. C3. Kształtowanie postawy odpowiedzialności za własną pracę naukową, poszanowania praw autorskich, a także rozumienia potrzeby uczenia się przez całe życie.</p>
<p>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Semestr III Zapoznanie z kartą przedmiotu i wymaganiami w związku z zaliczeniem przedmiotu (instrukcja konstruowania projektu). Zapoznanie studentów z wymaganiami przygotowania pracy dyplomowej. Omówienie typowej struktury pracy dyplomowej - pogładowej, badawczej. Zapoznanie studentów z zasadami cytowania publikacji i prawa autorskiego. Etapy postępowania badawczego, procedury badawcze, specyfika języka naukowego w dietetyce. Wybór tematu pracy dyplomowej, zasady prawidłowego formułowania tematu pracy, przygotowanie spisu treści. Dobór piśmiennictwa – metody tradycyjne i wykorzystanie baz</p>

danych. Umiejętność studiowania literatury i jej krytycznej analizy. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

Semestr IV

Przygotowanie wstępu pracy. Weryfikacja pierwszego rozdziału pracy. Formułowanie celów badawczych i problemów badawczych, dobór metod badawczych i grupy badanej. Dobór narzędzi badawczych i przygotowanie narzędzi badawczych. Zasady prowadzenia i opracowania badań pilotażowych. Weryfikacja narzędzi badawczych po badaniach pilotażowych. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

Semestr V

Końcowe opracowanie rozdziału metodologicznego. Weryfikacja drugiego rozdziału pracy (metodologicznego). Przygotowanie badań właściwych. Weryfikacja przeprowadzonych badań. Analiza uzyskanych wyników badań. Dobór piśmiennictwa do dyskusji wyników badań własnych, przestrzeganie praw autorskich i ochrona baz danych. Weryfikacja części badawczej pracy - kolejnych rozdziałów.

Semestr VI

Zapoznanie studentów ze sposobem interpretowania danych i sposobem przygotowania rozdziału „dyskusja”, próba samodzielnego opracowania fragmentu dyskusji. Zapoznanie studentów z prawidłowym formułowaniem wniosków z badań oraz formułowanie przykładowych wniosków przez studentów. Przygotowanie pełnego piśmiennictwa oraz aneksu. Omówienie zasad egzaminu dyplomowego – próbny egzamin dyplomowy. Weryfikacja rozdziałów „dyskusja”, „wnioski”, „piśmiennictwo”, „aneks”.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Posiada wiedzę z zakresu etapów badań naukowych, etapów powstawania pracy dyplomowej, metod badawczych jakościowych i ilościowych wykorzystywanych na potrzeby dietetyki.	DI1P_W02
W02	Zna zasady wykorzystania piśmiennictwa do dyskusji wyników badań własnych a także przestrzegania praw autorskich i ochrony baz danych.	DI1P_W02
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Potrafi przeprowadzić badania naukowe oraz opracować je i zinterpretować.	DI1P_U01
U02	Posiada umiejętność poszukiwania piśmiennictwa w różnych bazach danych oraz prawidłowego cytowania i dyskusowania uzyskanych wyników badań własnych.	DI1P_U01 DI1P_U02
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Przestrzega zasad prawa autorskiego oraz ochrony baz danych, a także zasad etycznych obowiązujących w badaniach naukowych.	DI1P_K03
K02	Wykazuje gotowość do współpracy w zespołach naukowych.	DI1P_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Projekt			Aktywność na zajęciach			Praca własna									
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć									
	W	C	S	W	C	S	W	C	S							
W01			+						+							
W02			+						+							
U01			+			+			+							
U02			+			+			+							
K01			+			+			+							
K02			+			+			+							

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Seminarium (S)	3	61-68% jako średnia ocen ze zrealizowanego projektu, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	3,5	69-76% jako średnia ocen ze zrealizowanego projektu, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	4	77-84% jako średnia ocen ze zrealizowanego projektu, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	4,5	85-92% jako średnia ocen ze zrealizowanego projektu, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	5	93-100% jako średnia ocen ze zrealizowanego projektu, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	100	60
<i>Udział w seminarium</i>	100	60
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	125	165
<i>Przygotowanie do seminarium</i>	125	165
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	225	225
PUNKTY ECTS za przedmiot	9	9

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....