

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI2.B/C.BNwD	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Badania naukowe w dietetyce</i> <i>Scientific research in dietetics</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia II stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr hab. Grażyna Świdarska-Kołacz, prof. UJK; dr n. med. Edyta Naszydlowska
1.6. Kontakt	grazyna.swidarska-kolacz@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Podstawy metodologii badań, podstawy biostatystyki.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykład/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Pomieszczenia dydaktyczne UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4 Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną. Ćwiczenia: opisy przypadków, dyskusja, praca w grupach.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Grabowski H. Wykłady z metodologii badań empirycznych. Impuls, Kraków, 2013. Watała C., Różalski M., Boncler M., Kaźmierczak P. Badania i publikacje w naukach biomedycznych. Alfa Medica Press, Bielsko-Biała, 2011. Sowińska B. Poradnik dyplomanta. WSG, Bydgoszcz, 2013.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Grabowski H. Metodologia pracy naukowej. WSTiR, Sucha Beskidzka, 2011. Babbie E. Podstawy badań społecznych. PWN, 2008. Grobel A. Metodologia badań. Znak, Kraków, 2006. Jan E. Zejda. Medyczny artykuł naukowy. Zasady dobrej praktyki publikacyjnej. Ann. Acad. Med. Siles. 2006, 60, 4.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykład: C1. Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami i narzędziami badań naukowych w dietetyce. Ćwiczenia: C1. Kształtowanie umiejętności pisania projektu badawczego, projektu promocji zdrowia i tekstu naukowego.</p>
<p>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wprowadzenie do badań naukowych w dietetyce. Obszary badań naukowych w dietetyce. Charakterystyka badań ilościowych i jakościowych. Etyka w badaniach naukowych oraz publikowaniu artykułów. Prawo autorskie i ochrona własności intelektualnej. Konferencje i czasopisma drapieżne. Typy prac naukowych i ich struktura. Koncepcja badań naukowych w dietetyce (cele, problemy badawcze, hipotezy). Dobór materiału do badań. Metody, techniki i narzędzia badawcze wykorzystywane w badaniach naukowych z zakresu dietetyki. Funkcje statystyki w badaniach. Raportowanie wyników badań naukowych. Hierarchia badań naukowych i analiza ich przykładów. Krytyczna ocena piśmiennictwa i badań naukowych. Praktyka dietetyka oparta na dowodach naukowych. <p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> Struktura projektu badawczego-określenie celu badania, problemów i hipotez badawczych, kryteriów włączenia i wyłączenia z badania, określenie zmiennych ilościowych i jakościowych. Metody, techniki i narzędzia badawcze wykorzystywane w pracy dietetyka do zbierania informacji naukowej. Budowa i rodzaje ankiet badawczych. Zasady opracowania piśmiennictwa. Źródła naukowej informacji medycznej. Analiza źródeł bibliograficznych. Wskaźnik cytowania. Korzystanie ze specjalistycznej literatury naukowej krajowej i zagranicznej. Synteza danych- przegląd systematyczny, metaanaliza i metasynthese.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna rodzaje i strukturę prac badawczych.	DI2P_W01
W02	Zna metody badawcze i narzędzia badawcze stosowane w dietetyce.	DI2P_W03
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Potrafi prawidłowo dobrać metody i narzędzia badawcze do rodzaju badań oraz potrafi przygotować tekst naukowy.	DI2P_U01
U02	Potrafi napisać projekt badawczy i projekt promocji zdrowia w zakresie dietetyki.	DI2P_U04
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Jest przygotowany do odpowiedzialnego pełnienia zawodu dietetyka.	DI2P_K01
K02	Obiektywnie ocenia wyniki badań naukowych i pracuje wg zasad etyki naukowej.	DI2P_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)											
	Kolokwium			Praca własna								
	Forma zajęć			Forma zajęć								
	W	C	...	W	C	...						
W01	+			+								
W02	+			+								
U01		+			+							
U02		+			+							
K01		+			+							
K02.		+			+							

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i pracy własnej.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i pracy własnej.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i pracy własnej.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i pracy własnej.
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i pracy własnej.
Ćwiczenia (C)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i pracy własnej.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i pracy własnej.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i pracy własnej.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i pracy własnej.
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i pracy własnej.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	30	20
Udział w wykładach	15	10
Udział w ćwiczeniach	15	10
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	20	30
Przygotowanie do wykładu	10	15
Przygotowanie do ćwiczeń	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

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

.....