**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kod przedmiotu** | 0915.4.DI2.B/C.MB |
| **Nazwa przedmiotu w języku** | **polskim** | ***Metodologia badań******Research methodology*** |
| **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 Świderska-Kołacz, prof. UJK |
| **1.6. Kontakt**  | grazyna.swiderska-kolacz@ujk.edu.pl |

1. **OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

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

1. **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** | 1. Grabowski H. Wykłady z metodologii badań empirycznych. Impuls, Kraków, 2013.
2. Grobel A. Metodologia badań. Znak, Kraków, 2006.
3. Sowińska B. Poradnik dyplomanta. WSG, Bydgoszcz, 2013.
 |
| **uzupełniająca** | 1. Grabowski H. Metodologia pracy naukowej. WSTiR, Sucha Beskidzka, 2011.
2. Babbie E. Podstawy badań społecznych. PWN,2008.
 |

1. **CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ**

|  |
| --- |
| **4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)****Wykład:****C1.** Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami i narzędziami badań naukowych w dietetyce.**Ćwiczenia:****C1.** Umiejętność pisania projektu badawczego, projektu promocji zdrowia i tekstu naukowego. |
| **4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)****Wykłady:**1. Metodologia jako nauka. Działalność badawcza człowieka a nauka.
2. Podział nauk ze względu na cel badań.
3. Dietetyka jako nauka.
4. Metody, techniki i narzędzia naukowe stosowane w dietetyce.
5. Rodzaje wnioskowania. Cele i hipotezy badań. Pytania problemowe.
6. Struktura procesu badawczego. Rodzaje plagiatu i jego konsekwencje.

**Ćwiczenia:**1. Struktura projektu badawczego.
2. Typy prac naukowych i ich struktura.
3. Zasady opracowania bibliografii. Wiarygodność źródeł bibliograficznych. Wskaźnik cytowania.
4. Funkcje statystyki w badaniach. Określanie zmiennych zależnych i niezależnych.
5. Budowa i rodzaje ankiet badawczych.
 |

**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 dobierać 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 |

|  |
| --- |
| * 1. **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. |

1. **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)*

 *............................................................................................................................*