

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Coaching zdrowego stylu życia						
Profil studiów:	Praktyczny						
Forma studiów:	Pierwszego stopnia - stacjonarne/niestacjonarne						
Nazwa modułu:	Seminarium dyplomowe						
Kod modułu kształcenia:	MK_CZ039						
Rodzaj modułu kształcenia:	Obowiązkowy						
Rok studiów	2/3	Forma zajęć i liczba godzin:					
Semestr	4,5,6	Wykłady	Ćwiczenia	Laboratoria	Seminaria	Zajęcia praktyczne	Praktyka zawodowa
Liczba punktów ECTS:	5				65		
Forma zaliczenia	Zaliczenie na ocenę						

Autor programu: dr Grażyna Sondel

Cele kształcenia:

Cel 1. Nauczenie studentów zasad korzystania z piśmiennictwa naukowego.

Cel 2. Zapoznanie studentów z zasadami planowania i przygotowywania pracy licencjackiej.

Efekty kształcenia:

Wiedza:

EK1: Zna fizyczne, chemiczne i biologiczne podstawy nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, w zakresie właściwym dla programu kształcenia

EK2: Student posiada wiedzę z zakresu prawnych i organizacyjnych uwarunkowań wykonywania zawodu coacha.

EK3: Student posiada elementarną wiedzę w zakresie ochrony własności intelektualnej oraz prawa autorskiego i praw pokrewnych.

EK4: Zna teorie wyjaśniające funkcjonowanie człowieka w obszarze nauk społecznych.

EK5: Ma wiedzę z zakresu technologii informatycznych i komputerowych właściwą dla kierunku coaching zdrowego stylu życia.

Umiejętności:

EK6: Omawia podstawowe zjawiska i procesy społeczne mające wpływ na sport, wychowanie fizyczne, zdrowie i aktywność fizyczną.

EK7: Potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.

EK8: Student posiada umiejętność korzystania z technik informacyjnych w celu pozyskiwania, przechowywania i przetwarzania danych.

EK9: Potrafi formułować problemy badawcze, dobierać metody i techniki badawcze do pozyskiwania danych oraz dokonywać ich analizy, interpretacji i prezentacji wyników

i wniosków.

EK10: Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.

EK11: Potrafi przygotować pisemny raport oraz zaprezentować w formie wypowiedzi ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń, popierając je danymi źródłowymi.

Kompetencje społeczne:

EK12: Wykazuje potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, posiada nawyk i umiejętność ustawicznego pogłębiania wiedzy teoretycznej i doskonalenia umiejętności praktycznych.

Treści kształcenia:

Seminaria:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin
S1	Zasady ogólne przygotowania pracy licencjackiej. Wybór tematu, opracowanie planu pracy licencjackiej, założeń pracy licencjackiej.	15
S2	Formy pracy licencjackiej. Analiza wybranego obszaru działalności (praca pogładowa). Praca badawcza – raport z badań w oparciu o standaryzowane narzędzia badawcze. Projekt – odnośnie rozwiązania praktycznego projektu zawodowego. Studium o charakterze teoretycznym (studium przypadku). Omówienie charakterystyki badań możliwych do wykorzystania w przygotowaniu pracy dyplomowej, tj. badania obserwacyjnego na dobranych grupach pacjentów, badań pojedynczych przypadków typu case control, badań przekrojowych, badań opisowych (seryjnych) z odniesieniem do danych z piśmiennictwa jako grupy kontrolnej, badań opisowych bez grupy kontrolnej oraz opisy pojedynczych przypadków (kazuistyka).	10
S3	Źródła informacji naukowej. Zasady korzystania z danych i ich analizy. Zasady wyszukiwania informacji naukowej. Korzystanie z zasobów bibliotecznych bazy danych.	10
S4	Sporządzanie wykazu piśmiennictwa: zasady cytowania piśmiennictwa, style cytowania piśmiennictwa.	5
S5	Cele pracy i etapy ich realizacji. Forma i układ pracy. Analiza składowych pracy badawczej/opisowej (Wstęp, Cel, Materiał i metody, Wyniki, Dyskusja, Omówienie, Wnioski, Streszczenie Piśmiennictwo). Omówienie zasad tworzenia pracy pogładowej (Wstęp, Cel/cele pracy, Rozwinięcie problemów szczegółowych zawartych w celach, Wnioski, Streszczenie, Piśmiennictwo).	5
S6	Zasady przygotowywania pracy badawczej. Założenia, cel, metody i materiał, omówienie wyników.	2

S7	Przedmiot badań i koncepcja narzędzi badawczych: opracowanie definicji pojęć wynikających z koncepcji badań. Rodzaje narzędzi badawczych; dobór narzędzi badawczych i ich weryfikacja po badaniach pilotażowych. Próba badawcza: dobór próby do badań, zastosowane metody statystyczne przy wyborze próby badawczej.	5
S8	Etapy prowadzenia badań. Planowanie poszczególnych etapów badań. Zamieszczenie stwierdzenia o wyrażeniu świadomej zgody na przeprowadzenie badania: dorośli - w postaci oświadczenia ustnego lub pisemnego; rodzice dzieci: zgoda (ustna, pisemna), dzieci powyżej 14 r. ż. – zgoda ustna (pisemna). Zachowanie anonimowości pacjenta, dziecka (inicjały, wiek, płeć, nr dokumentacji medycznej, zakrycie oczu, twarzy – uniemożliwiające identyfikację, (zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych).	2
S9	Analiza uzyskanych wyników badań: tworzenie baz danych przygotowanie tabel i wykresów, obliczenia statystyczne.	5
S10	Obrona pracy licencjackiej. Przygotowanie prezentacji do obrony pracy dyplomowej – wymogi. Zasady oceniania pracy licencjackiej. Zasady oceniania prezentacji pracy podczas obrony pracy.	2
S11	Przebieg egzaminu dyplomowego. Wymogi formalne. Przebieg egzaminu teoretycznego. Zasady oceniania na egzaminie dyplomowym.	2
S12	Uczenie technik opanowywania stresu. Uczenie zasad poprawnej prezentacji.	2

Metody kształcenia:

MK1: Burza mózgów

MK2: Dyskusja

MK3: Praca w zespole

MK4: Indywidualne konsultacje

Weryfikacja osiągnięcia efektów kształcenia

Z zakresu wiedzy	Efekty kształcenia do przedmiotu
Oceny: 51-60% prawidłowych odpowiedzi – 3,0 61-70% prawidłowych odpowiedzi – 3,5 71-80% prawidłowych odpowiedzi – 4,0 81-90% prawidłowych odpowiedzi – 4,5 91-100% prawidłowych odpowiedzi – 5,0	EK1, EK2, EK3,EK4,EK5
Z zakresu umiejętności	Efekty kształcenia do przedmiotu
Sprawdzian umiejętności i wiedzy:	EK6, EK7,EK8, EK9,

- **zaliczenie praktyczne (obserwacja wykonawstwa),**
- **realizacja zleconego zadania,**

Kryteria ocen z zakresu umiejętności i wiedzy ocenianych przez prowadzącego:

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach. Omawia podstawowe zjawiska i procesy społeczne mające wpływ na sport, wychowanie fizyczne, zdrowie i aktywność fizyczną. Potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego. Student posiada umiejętność korzystania z technik informacyjnych w celu pozyskiwania, przechowywania i przetwarzania danych. Potrafi formułować problemy badawcze, dobierać metody i techniki badawcze do pozyskiwania danych oraz dokonywać ich analizy, interpretacji i prezentacji wyników i wniosków. Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu. Potrafi przygotować pisemny raport oraz zaprezentować w formie wypowiedzi ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń, popierając je danymi źródłowymi. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach. Omawia podstawowe zjawiska i procesy społeczne mające wpływ na sport, wychowanie fizyczne, zdrowie i aktywność fizyczną. Potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego. Student posiada umiejętność korzystania z technik informacyjnych w celu pozyskiwania, przechowywania i przetwarzania danych. Potrafi formułować problemy badawcze, dobierać metody i techniki badawcze do pozyskiwania danych oraz dokonywać ich analizy, interpretacji i prezentacji wyników i wniosków. Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu. Potrafi przygotować pisemny raport oraz zaprezentować w formie wypowiedzi ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń, popierając je danymi źródłowymi. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach. Omawia podstawowe zjawiska i procesy społeczne mające wpływ na sport, wychowanie fizyczne, zdrowie i aktywność fizyczną. Potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego. Student posiada umiejętność korzystania z technik informacyjnych w celu pozyskiwania, przechowywania i przetwarzania danych. Potrafi formułować problemy badawcze, dobierać metody i techniki badawcze do pozyskiwania danych oraz dokonywać ich analizy, interpretacji i prezentacji wyników i wniosków. Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu. Potrafi przygotować pisemny raport oraz zaprezentować w formie wypowiedzi ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń, popierając je danymi źródłowymi. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

EK10, EK11

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach. Omawia podstawowe zjawiska i procesy społeczne mające wpływ na sport, wychowanie fizyczne, zdrowie i aktywność fizyczną. Potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego. Student posiada umiejętność korzystania z technik informacyjnych w celu pozyskiwania, przechowywania i przetwarzania danych. Potrafi formułować problemy badawcze, dobierać metody i techniki badawcze do pozyskiwania danych oraz dokonywać ich analizy, interpretacji i prezentacji wyników i wniosków. Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu. Potrafi przygotować pisemny raport oraz zaprezentować w formie wypowiedzi ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń, popierając je danymi źródłowymi. Uczęszcza na wybrane zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 3,0 – student uczestniczy w zajęciach bez zaangażowania. Omawia podstawowe zjawiska i procesy społeczne mające wpływ na sport, wychowanie fizyczne, zdrowie i aktywność fizyczną. Potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego. Student posiada umiejętność korzystania z technik informacyjnych w celu pozyskiwania, przechowywania i przetwarzania danych. Potrafi formułować problemy badawcze, dobierać metody i techniki badawcze do pozyskiwania danych oraz dokonywać ich analizy, interpretacji i prezentacji wyników i wniosków. Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu. Potrafi przygotować pisemny raport oraz zaprezentować w formie wypowiedzi ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń, popierając je danymi źródłowymi. Uczęszcza tylko na te na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach. Uczestniczy nieregularnie na seminariach, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. Nie złożył pracy cząstkowej i dyplomowej w terminie.	
Z zakresu kompetencji społecznych	Efekty kształcenia do przedmiotu
Kryteria ocen z zakresu kompetencji społecznych ocenianych przez prowadzącego, kolegów i pacjentów w formie przedłużonej obserwacji postaw i zachowań: 5,0 – wykazuje potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, posiada nawyk i umiejętność ustawicznego pogłębiania wiedzy teoretycznej i doskonalenia umiejętności praktycznych. 4,5 - wykazuje potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, posiada nawyk i umiejętność ustawicznego pogłębiania wiedzy teoretycznej i doskonalenia umiejętności praktycznych. 4,0 – student w większości przypadków wykazuje potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, posiada nawyk i umiejętność ustawicznego pogłębiania wiedzy teoretycznej i doskonalenia umiejętności praktycznych.	EK12

3,5 – student prawie zawsze wykazuje potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, posiada nawyk i umiejętność ustawicznego pogłębiania wiedzy teoretycznej i doskonalenia umiejętności praktycznych. 3,0 – student prawie wykazuje potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, posiada nawyk i umiejętność ustawicznego pogłębiania wiedzy teoretycznej i doskonalenia umiejętności praktycznych. 2,0 – student nie wykazuje potrzeby podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, nie posiada nawyku i umiejętności ustawicznego pogłębiania wiedzy teoretycznej i doskonalenia umiejętności praktycznych.	
---	--

Kryterium oceny efektów zajęć praktycznych:

Ustalenie oceny końcowej z ćwiczeń odbędzie się na podstawie ocen częściowych otrzymanych przez studenta w czasie trwania zajęć i obecności na zajęciach. W przypadku nieobecności obowiązkowe jest odrobienie zajęć z inną grupą zgodnie z zasadami zaliczania przedmiotu. Ocena końcowa z ćwiczeń obliczana jest według wzoru 75% oceny umiejętności + 25% oceny kompetencji społecznych.

Metody weryfikacji efektów kształcenia przedmiotu:

Ocena formująca:

OF1 aktywność podczas zajęć i konsultacji

OF2 obserwacja zachowań

Ocena podsumowująca:

Średnia ważona ocen formujących

Całkowity nakład pracy studenta:

Godziny kontaktowe (wykład, ćwiczenia, laboratorium, seminarium, projekt, konsultacje, obecność na egzaminie itd.)	65
Przygotowanie się do zajęć, w tym czytanie wskazanej literatury	20
Przygotowanie się do kolokwium	
Przygotowanie się do egzaminu	
Przygotowanie pracy samokształceniowej	
Inne – prace pisemne	40
Razem	125
Liczba punktów ECTS dla modułu kształcenia	5
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach godzin kontaktowych	2
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć praktycznych, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	3

Tabela odniesień dla modułu kształcenia

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cel kształcenia	Treści programowe	Metody kształcenia	Metody weryfikacji efektów kształcenia
EK1	K1C_W01	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów	aktywność podczas zajęć

				Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	i konsultacji obserwacja zachowań
EK2	K1C_W04	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań
EK3	K1C_W04	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań
EK4	K1C_W04	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań
EK5	K1C_W16	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań
EK6	K1C_U04	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań
EK7	K1C_U07	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań

EK8	K1C_U28	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań
EK9	K1C_U33	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań
EK10	K1C_U37	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań
EK11	K1C_U33	Cel1, Cel2	S1-S12	Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań
EK12	K1C_K06	Cel1, Cel2	S1-S12	Dyskusja Praca w zespole	aktywność podczas zajęć i konsultacji obserwacja zachowań

Literatura podstawowa:

1. Urban S., Ładoński W.: Jak napisać dobrą pracę magisterską? Wyd. PWSZ im. Witelona, Legnica 2012.
2. Pułło A.: Prace magisterskie i licencjackie. Wskazówki dla studentów. LexisNexis Warszawa 2006.
3. Szkutnik Z.: Metodyka pisania pracy dyplomowej. Skrypt dla studentów. Wydawnictwo Poznańskie 2005.

Literatura uzupełniająca:

1. Boć J.: Jak pisać pracę magisterską. Wyd. Uniwersytetu Wrocławskiego 2006.
2. Broda J.: Podstawy metodologii nauk. Wyd. Politechniki Śląskiej 2001.