

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności / Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Epidemiologia żywienia
7. Kod przedmiotu	CG-9
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III semestr 5
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	dr inż. Tomasz Cebulak, mgr inż. Kornelia Tomczyk

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
15	-	-	15	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Zapoznanie się z celem i zasadami prowadzenia badań epidemiologicznych, ze sposobami oceny zdrowia populacji i interpretacji danych statystycznych z tego zakresu w kontekście żywieniowych czynników ryzyka wystąpienia chorób.

C 2 - Zdobycie umiejętności projektowania badań epidemiologicznych oraz interpretacji ich wyników.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Przedmioty wprowadzające: Podstawy żywienia człowieka, Analiza i ocena jakości żywności, Higiena produkcji żywności, Toksykologia żywności, Zagrożenia w żywności.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Zna cele i zasady prowadzenia żywieniowych badań epidemiologicznych.	BPŻ_W13 BPŻ_W14
U_01	Potrafi interpretować dane statystyczne z zakresu oceny zdrowia całych populacji, porównywać stan zdrowia różnych populacji, analizować wpływ czynników żywieniowych na ryzyko chorób w różnych grupach populacyjnych.	BPŻ_U11
U_02	Potrafi zaplanować badania epidemiologiczne z wykorzystaniem biomarkerów i zinterpretować wyniki.	BPŻ_U06 BPŻ_U11
K_01	Potrafi pracować w grupie i ma świadomość znaczenia badań epidemiologicznych dla bezpieczeństwa zdrowotnego ludności.	BPŻ_K02

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W- wykład, K- konwersatorium, P- projekt)

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Wprowadzenie do epidemiologii – zakres przedmiotu, literatura. Epidemiologii ogólna. Epidemiologia żywieniowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji – współczynniki zdrowotne. Standaryzacja współczynników. Źródła danych o zdrowiu.	3
W2	Wskaźniki biologiczne w badaniach epidemiologicznych, ze szczególnym uwzględnieniem wskaźników stanu zdrowia. Wskaźniki biologiczne w epidemiologicznych badaniach żywieniowych i ich interpretacja na przykładzie wybranych składników odżywczych. Wskaźniki wrażliwości w epidemiologicznych badaniach żywieniowych.	3
W3	Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań. Badania opisowe. Badania kliniczno-kontrolne i kohortowe. Miary ryzyka – ryzyko względne, iloraz szans. Badania eksperymentalne i przesiewowe.	3
W4	Planowanie badania epidemiologicznego i organizacja badań. Sposoby doboru próby – pojęcie reprezentatywności, losowy dobór próby. Metaanaliza – zbiorcza analiza danych z wielu publikacji.	3
W5	Etyczne aspekty badań epidemiologicznych.	3
	Razem	15

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Pozytywne i negatywne mierniki zdrowia. Standaryzacja współczynników – porównanie stanu zdrowia populacji o różnej strukturze wiekowej.	3
L2	Zasady projektowania kwestionariusza, poprawność formułowania pytań w badaniach epidemiologicznych. Opracowanie kwestionariusza. Walidacja	5

	kwestionariusza częstotliwości spożycia grup produktów.	
L3	Ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety – zasady weryfikacji poprawności zebranych danych.	4
L4	Zasady doboru próby i jej wielkości. Zbiorcze zestawienie wyników prac z zakresu epidemiologii żywieniowej..	3
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				
U_01				X		X	
U_02						X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W5	wykład z prezentacją multimedialną	L1-L4	Ćwiczenia w pracowni

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Projekt kwestionariusza badań epidemiologicznych
F3	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie
F4	Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego (F1)
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3, przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych (F4)

9.2. Kryteria oceny

Sym bol efektu kształ- cenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01	Zna niektóre cele i zasady prowadzenia żywieniowych badań epidemiologicznych	Zna większość celów i zasad prowadzenia żywieniowych badań epidemiologicznych	Zna większość celów i zasad prowadzenia żywieniowych badań epidemiologicznych	Zna cele i zasady prowadzenia żywieniowych badań epidemiologicznych	Zna cele i zasady prowadzenia żywieniowych badań epidemiologicznych
U_01; U_02	Potrafi z dużą pomocą interpretować dane	Potrafi z dużą pomocą interpretować dane	Potrafi z niewielką pomocą interpretować dane	Potrafi z niewielką pomocą interpretować dane	Potrafi z samodzielnie interpretować dane

	statystyczne z zakresu oceny zdrowia całych populacji, porównywać stan zdrowia różnych populacji, analizować wpływ czynników żywieniowych na ryzyko chorób w różnych grupach populacyjnych. Potrafi z dużą pomocą zaplanować badania epidemiologiczne z wykorzystaniem biomarkerów i zinterpretować wyniki.	statystyczne z zakresu oceny zdrowia całych populacji, porównywać stan zdrowia różnych populacji, analizować wpływ czynników żywieniowych na ryzyko chorób w różnych grupach populacyjnych. Potrafi z dużą pomocą zaplanować badania epidemiologiczne z wykorzystaniem biomarkerów i zinterpretować wyniki.	statystyczne z zakresu oceny zdrowia całych populacji, porównywać stan zdrowia różnych populacji, analizować wpływ czynników żywieniowych na ryzyko chorób w różnych grupach populacyjnych. Potrafi z niewielką pomocą zaplanować badania epidemiologiczne z wykorzystaniem biomarkerów i zinterpretować wyniki.	statystyczne z zakresu oceny zdrowia całych populacji, porównywać stan zdrowia różnych populacji, analizować wpływ czynników żywieniowych na ryzyko chorób w różnych grupach populacyjnych. Potrafi z niewielką pomocą zaplanować badania epidemiologiczne z wykorzystaniem biomarkerów i zinterpretować wyniki.	statystyczne z zakresu oceny zdrowia całych populacji, porównywać stan zdrowia różnych populacji, analizować wpływ czynników żywieniowych na ryzyko chorób w różnych grupach populacyjnych. Potrafi samodzielnie zaplanować badania epidemiologiczne z wykorzystaniem biomarkerów i zinterpretować wyniki.
K_01	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma ograniczoną świadomość znaczenia badań epidemiologicznych dla bezpieczeństwa zdrowotnego ludności.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma ograniczoną świadomość znaczenia badań epidemiologicznych dla bezpieczeństwa zdrowotnego ludności.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma pełną świadomość znaczenia badań epidemiologicznych dla bezpieczeństwa zdrowotnego ludności.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma pełną świadomość znaczenia badań epidemiologicznych dla bezpieczeństwa zdrowotnego ludności.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i kierownika oraz ma pełną świadomość znaczenia badań epidemiologicznych dla bezpieczeństwa zdrowotnego

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2009.

Wykaz literatury uzupełniającej

2. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. : Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, 2001.
3. Beaglehole R., Bonita R., Kjellstrom T.: Podstawy epidemiologii. Oficyna Wydawnicza Instytutu Medycyny Pracy, Łódź, 2002.
4. Jędrychowski W.: Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa, 2004.
5. Willett W. : Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford, 1998.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W13 BPŻ_W14	C_01	W_1-5	wykład	kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U11	C_02	L_1-4	ćwiczenia	projekt, sprawozdanie

U_02	BPŻ_U06 BPŻ_U11	C_02	L_1-4	ćwiczenia e	projekt, sprawozdanie
K_01	BPŻ_K02	C_02	L_1-4	ćwiczenia	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	32
Samodzielne studiowanie treści wykładów	6
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	8
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	6
Suma godzin pracy własnej studenta	22
Sumaryczne obciążenie studenta	52
Liczba punktów ECTS za przedmiot	2
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	25 h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,0

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.