

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 produkcji żywności / Technologia żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Fakultet specjalizacyjny III: Edukacja żywieniowa: Epidemiologia żywienia
7. Kod przedmiotu	CP-12
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy / fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III semestr 6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	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
10	-	-	15	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Dostarczenie wiedzy o sposobach oceny zdrowia populacji, interpretacji danych epidemiologicznych w kontekście żywieniowych czynników ryzyka chorób oraz w zakresie projektowania badań epidemiologicznych i interpretacji ich wyników.

C 2 - Nabycie umiejętności wykorzystania w praktyce wiedzy na temat sposobów oceny zdrowia i żywienia populacji w kontekście rozważań na temat epidemiologicznych zaburzeń odżywiania.

C 3 - Nabycie umiejętności projektowania badań epidemiologicznych i interpretacji ich wyników.

C 4 - Nabycie umiejętności pracy w zespole.

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

Przedmioty wprowadzające: Podstawy żywienia człowieka, Higiena produkcji żywności, Toksykologia żywności, Biochemia 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 zadania epidemiologii żywieniowej jako dziedziny interdyscyplinarnej	BPŻ_W03
W_02	zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych	BPŻ_W10, BPŻ_W15
W_03	zna rodzaje badań epidemiologicznych możliwości/ograniczenia ich wykorzystania w praktyce	BPŻ_W15
U_01	umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej	BPŻ_U01, BPŻ_U08, BPŻ_U10
K_01	potrafi współdziałać i pracować w zespole	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. Epidemiologia ogólna. Epidemiologia żywieniowa – zakres i zadania.	2
W2	Ocena zdrowia populacji - współczynniki zdrowotne. Źródła danych o zdrowiu.	2
W3	Wskaźniki biologiczne w badaniach epidemiologicznych, ze szczególnym uwzględnieniem wskaźników stanu zdrowia. Wskaźniki wrażliwości w epidemiologicznych badaniach żywieniowych.	2
W4	Strategie badań epidemiologicznych. Badania opisowe. Badania kliniczno-kontrolne i kohortowe.	2
W5	Badania eksperymentalne i przesiewowe. Analiza przeżycia – interpretacja wyników badań. Meta-analiza badań epidemiologicznych.	2
	Razem	10

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Definicja zdrowia i jej mierniki.	3
L2	Standaryzacja mierników zdrowotnych.	3
L3	Ocena stanu odżywienia różnymi wskaźnikami z uwzględnieniem czynników zakłócających oraz modyfikujących odpowiedź organizmu.	3
L4	Poznanie i rozróżnianie rodzajów badań epidemiologicznych.	3

L5	Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu.	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				
W_02			X				
W_03			X				
U_01			X			X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W5	wykład z prezentacją multimedialną	L1-L5	zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Kolokwium nr 1
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+F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych

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; W_02; W_03	W niewielkim stopniu zna zadania epidemiologii żywieniowej jako dziedziny interdyscyplinarnej, przeciętnie zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu	Dobrze zna zadania epidemiologii żywieniowej jako dziedziny interdyscyplinarnej, dobrze zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane	Dobrze zna zadania epidemiologii żywieniowej jako dziedziny interdyscyplinarnej, dobrze zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia	Bardzo dobrze zna zadania epidemiologii żywieniowej jako dziedziny interdyscyplinarnej, doskonale zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu	Bardzo dobrze zna zadania epidemiologii żywieniowej jako dziedziny interdyscyplinarnej, doskonale zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu

	stanu zdrowia różnych grup populacyjnych oraz przeciętnie zna rodzaje badań epidemiologicznych wraz z wykorzystaniem ich w praktyce.	przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych oraz umiarkowanie zna rodzaje badań epidemiologicznych wraz z wykorzystaniem ich w praktyce.	różnych grup populacyjnych oraz umiarkowanie zna rodzaje badań epidemiologicznych wraz z wykorzystaniem ich w praktyce.	stanu zdrowia różnych grup populacyjnych oraz bardzo dobrze zna rodzaje badań epidemiologicznych wraz z wykorzystaniem ich w praktyce.	stanu zdrowia różnych grup populacyjnych oraz bardzo dobrze zna rodzaje badań epidemiologicznych wraz z wykorzystaniem ich w praktyce.
U_01	W niewielkim stopniu umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej.	W niewielkim stopniu umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej.	Umiarkowanie umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej.	Umiarkowanie umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej.	Doskonale umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej.
K_01	Potrafi współdziałać i pracować w zespole.	Potrafi współdziałać i pracować w zespole.	Dobrze potrafi współdziałać i pracować w zespole.	Dobrze potrafi współdziałać i pracować w zespole.	Bardzo dobrze potrafi współdziałać i pracować w zespole.

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
2. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Oficyna Wydawnicza Instytutu Medycyny Pracy im. Prof. J. Nofera, Łódź.

Literatura uzupełniająca

1. Jędrychowski W. (2002): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.
3. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
4. Jędrychowski W. (2010): Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W03	C_01	W_1-5	wykład	kolokwium zaliczeniowe
W_02	BPŻ_W10, BPŻ_W15	C_01	W_1-5	wykład	kolokwium zaliczeniowe
W_03	BPŻ_W15	C_01	W_1-5	wykład	kolokwium zaliczeniowe

U_01	BPŻ_U01, BPŻ_U08, BPŻ_U10	C_02, C_03	L_1-5	ćwiczenia laboratoryjne	kolokwium, sprawozdanie
K_01	BPŻ_K02	C_04	L_1-5	ćwiczenia laboratoryjne	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	27
Samodzielne studiowanie treści wykładów	5
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	15
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	3
Suma godzin pracy własnej studenta	25
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za przedmiot	2
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	30
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,2

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.