

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0919.7ZP1.F11.ESCHZZ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Epidemiologia stanów i chorób związanych z żywnością i żywieniem
	angielskim	Epidemiology of conditions and diseases related to food and nutrition

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Zdrowie publiczne
1.2. Forma studiów	Stacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia licencjackie
1.4. Profil studiów*	Ogólnoakademicki
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr hab. n. o zdr. Edyta Suliga, prof. UJK
1.6. Kontakt	edyta.suliga@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	polski
2.2. Wymagania wstępne*	wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć		Wykłady, ćwiczenia
3.2. Miejsce realizacji zajęć		Sale dydaktyczne UJK
3.3. Forma zaliczenia zajęć		Zaliczenie z oceną
3.4. Metody dydaktyczne		Wykłady – wykład informacyjny, konwersatoryjny Ćwiczenia – ćwiczenia przedmiotowe, dyskusja, instruktaż, pomiar
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 2. Ostrowska L. Dietetyka Kompendium. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
	uzupełniająca	1. Jarosz M, Kłosiewicz-Latoszek L.: Otyłość. Zapobieganie i leczenie. PZWL, Warszawa 2015. 2. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J, (red). Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NIZP-PZH, Warszawa 2020. 3. Gronowska-Senger A.: Zarys oceny żywienia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013. 4. Krajowa Baza Danych Nowotworowych. Zakład Epidemiologii i Prewencji Nowotworów Centrum Onkologii – Instytut w Warszawie. http://www.onkologia.org.pl 5. Roczniki Statystyczne GUS – dane dot. spożycia żywności. 6. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2012. 7. Wybrane artykuły z czasopism naukowych, m.in.: Kardiologia Polska, Diabetologia Praktyczna 8. Fernandes SG. And other, Food Insecurity in Older Adults: Results From the Epidemiology of Chronic Diseases Cohort Study 3Front. Med., 12 July 2018 https://doi.org/10.3389/fmed.2018.00203

6. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

a. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) <i>Wykłady:</i> C1. Zapoznanie z aktualnymi zasadami prawidłowego żywienia, trendami w spożyciu żywności i błędami w żywieniu oraz aktywnością fizyczną w populacji polskiej. C2. Zapoznanie studentów z rozpowszechnieniem przewlekłych chorób dietozależnych w populacji. C3. Wyposażenie w wiedzę na temat roli żywności i żywienia w patogenezie oraz profilaktyce wybranych chorób dietozależnych. <i>Ćwiczenia:</i> C1. Kształtowanie umiejętności oceny spożycia żywności oraz sposobu żywienia. C2. Kształtowanie umiejętności wykonywania pomiarów antropometrycznych wykorzystywanych w ocenie stanu odżywienia i ich interpretacji. C3 Kształtowanie umiejętności oceny stanu odżywienia metodami laboratoryjnymi i medycznymi. C4. Wyposażenie w wiedzę na temat roli dietoterapii w leczeniu wybranych chorób żywieniowo zależnych.
b. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) <i>Wykłady:</i> Definicja i zakres epidemiologii. Spożycie żywności w Polsce i aktywność fizyczna Polaków – główne trendy, korzyści i zagrożenia. Narodowy Program Zdrowia 2016-2020 i kolejne (pkt. Poprawa sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz

aktywności fizycznej społeczeństwa). Epidemiologia przewlekłych chorób żywieniowozależnych ze szczególnym uwzględnieniem czynników żywieniowych mających znaczenie w ich patogenezie, zapobieganiu i leczeniu, m.in.: chorób metabolicznych (nadwagi i otyłości, zaburzeń lipidowych, zespołu metabolicznego, cukrzycy), choroby układu krążenia, nowotworów żywieniowozależnych, choroby przewodu pokarmowego (celiakia), choroby układu kostno-stawowego (osteoporoza).

Ćwiczenia:

Metody oceny spożycia żywności, ich wady i zalety. Metody badania sposobu żywienia (jakościowe, ilościowe, jakościowo-ilościowe). Metody oceny stanu odżywienia (antropometryczne, laboratoryjne i medyczne). Czynniki żywieniowe w ich patogenezie, zapobieganiu i leczeniu, przewlekłych chorób dietozależnych ze szczególnym uwzględnieniem: chorób układu krążenia (choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie tętnicze), chorób metabolicznych (dna moczanowa, niedokrwistości), chorób przewodu pokarmowego (próchnica zębów, choroba refluksowa żołądkowo-przełykowa, zespół nadwrażliwego jelita, zaparcia stolca, alergie pokarmowe).

c. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY :		
W01	Posiada wiedzę na temat żywieniowych czynników ryzyka chorób metabolicznych i innych chorób dietozależnych oraz roli dietoterapii w leczeniu wybranych chorób żywieniowozależnych.	ZP1A_W02
W02	Zna aktualne wytyczne prewencji otyłości, cukrzycy, zaburzeń lipidowych oraz nowotworów żywieniowozależnych	ZP1A_W04
W03	Definiuje główne problemy zdrowotne ludności Polski o podłożu żywieniowym i zna ich sytuację epidemiologiczną.	ZP1A_W05
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI :		
U01	Potrafi przeprowadzić analizę danych epidemiologicznych i określić skalę zagrożenia występowaniem chorób dietozależnych w populacji.	ZP1A_U02 ZP1A_U06
U02	Posiada umiejętność oceny spożycia żywności, sposobu żywienia, wykonywania pomiarów antropometrycznych wykorzystywanych w ocenie stanu odżywienia i ich interpretacji.	ZP1A_U03 ZP1A_U05
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH :		
K01	Jest świadomy konieczności ciągłego pogłębiania wiedzy i umiejętności związanych z oceną sposobu żywienia i stanu odżywienia	ZP1A_K01
K02	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny w trakcie wykonywania pomiarów antropometrycznych	ZP1A_K07

Efekty przedmiotowe (symbol)	Kolokwium*			Projekt*			Obecność na zajęciach*			Praca w grupie*			Inne (wykonanie pomiarów)*		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01	+				+		+	+							
W02	+				+		+	+							
W03	+						+	+							
U01					+		+	+			+				
U02					+		+	+			+			+	
K01	+				+		+	+			+				
K02							+	+			+			+	

*niepotrzebne usunąć

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	61-68% Uzyskanie punktów z zaliczenia pisemnego - opanowanie treści na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne.
	3,5	69-76%. Uzyskanie punktów z zaliczenia pisemnego - opanowanie treści na poziomie podstawowym, większość odpowiedzi usystematyzowanych.
	4	77-84%. Uzyskanie punktów z zaliczenia pisemnego - opanowanie treści na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane.

	4,5	85-92%. Uzyskanie punktów z zaliczenia pisemnego - zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające.
	5	93-100%. Uzyskanie punktów z zaliczenia pisemnego - zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.
ćwiczenia (C)*	3	61-68% punktów za prezentację, wykonanie pomiarów antropometrycznych i interpretację wyników.
	3,5	69-76% punktów za prezentację, wykonanie pomiarów antropometrycznych i interpretację wyników.
	4	77-84% punktów za prezentację, wykonanie pomiarów antropometrycznych i interpretację wyników.
	4,5	85-92% punktów za prezentację, wykonanie pomiarów antropometrycznych i interpretację wyników.
	5	93-100% punktów za prezentację, wykonanie pomiarów antropometrycznych i interpretację wyników.

4. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	40	
Udział w wykładach*	22	
Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach*	15	
Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym*	3	
Inne (jakie?)* e-learning		
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	35	
Przygotowanie do wykładu*		
Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium*	10	
Przygotowanie do egzaminu/kolokwium*	20	
Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa*		
Opracowanie prezentacji multimedialnej*	5	
Inne (należy wskazać jakie? np. e-learning)*		
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	

*niepotrzebne usunąć

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

.....