

## KARTA PRZEDMIOTU

|                           |                      |                                                                       |
|---------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Kod przedmiotu            | 0919.4.ZP1.D.ESCHZZŻ |                                                                       |
| 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<br>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.<br>2. Ostrowska L. Dietetyka Kompendium. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                               | uzupełniająca                                                                                                      | 1. Jarosz M, Kłosiewicz-Latoszek L.: Otyłość. Zapobieganie i leczenie. PZWL, Warszawa 2015.<br>2. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J, (red). Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NIZP-PZH, Warszawa 2020.<br>3. Gronowska-Senger A.: Zarys oceny żywienia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013.<br>4. Krajowa Baza Danych Nowotworowych. Zakład Epidemiologii i Prewencji Nowotworów Centrum Onkologii – Instytut w Warszawie. <a href="http://www.onkologia.org.pl">http://www.onkologia.org.pl</a><br>5. Roczniki Statystyczne GUS – dane dot. spożycia żywności.<br>6. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.<br>7. Wybrane artykuły z czasopism naukowych, m.in.: Kardiologia Polska, Diabetologia Praktyczna<br>8. Fernandes SG. And other, Food Insecurity in Older Adults: Results From the Epidemiology of Chronic Diseases Cohort Study 3Front. Med., 12 July 2018   <a href="https://doi.org/10.3389/fmed.2018.00203">https://doi.org/10.3389/fmed.2018.00203</a> |

### 6. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>a. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</b></p> <p><i>Wykłady:</i></p> <p>C1. Zapoznanie z aktualnymi zasadami prawidłowego żywienia, trendami w spożyciu żywności i błędami w żywieniu oraz aktywnością fizyczną w populacji polskiej.</p> <p>C2. Zapoznanie studentów z rozpowszechnieniem przewlekłych chorób dietozależnych w populacji.</p> <p>C3. Wyposażenie w wiedzę na temat roli żywności i żywienia w patogenezie oraz profilaktyce wybranych chorób dietozależnych.</p> <p><i>Ćwiczenia:</i></p> <p>C1. Kształtowanie umiejętności oceny spożycia żywności oraz sposobu żywienia.</p> <p>C2. Kształtowanie umiejętności wykonywania pomiarów antropometrycznych wykorzystywanych w ocenie stanu odżywienia i ich interpretacji.</p> <p>C3 Kształtowanie umiejętności oceny stanu odżywienia metodami laboratoryjnymi i medycznymi.</p> <p>C4. Wyposażenie w wiedzę na temat roli dietoterapii w leczeniu wybranych chorób żywieniowo-zależnych.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**b. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)****Wykłady:**

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 żywieniowo zależnych 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 żywieniowo zależnych, 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, alergię pokarmowe).

**c. Przedmiotowe efekty uczenia się**

| Efekt                                       | Student, który zaliczył przedmiot                                                                                                                                                   | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| w zakresie <b>WIEDZY</b> :                  |                                                                                                                                                                                     |                                                 |
| W01                                         | Posiada wiedzę na temat żywieniowych czynników ryzyka chorób metabolicznych i innych chorób dietozależnych oraz roli dietoterapii w leczeniu wybranych chorób żywieniowo zależnych. | ZP1A_W02                                        |
| W02                                         | Zna aktualne wytyczne prewencji otyłości, cukrzycy, zaburzeń lipidowych oraz nowotworów żywieniowo zależnych                                                                        | ZP1A_W04                                        |
| W03                                         | Definiuje główne problemy zdrowotne ludności Polski o podłożu żywieniowym i zna ich sytuację epidemiologiczną.                                                                      | ZP1A_W05                                        |
| w zakresie <b>UMIEJĘTNOŚCI</b> :            |                                                                                                                                                                                     |                                                 |
| U01                                         | Potrafi przeprowadzić analizę danych epidemiologicznych i określić skalę zagrożenia występowaniem chorób dietozależnych w populacji.                                                | ZP1A_U02<br>ZP1A_U06                            |
| U02                                         | Posiada umiejętność oceny spożycia żywności, sposobu żywienia, wykonywania pomiarów antropometrycznych wykorzystywanych w ocenie stanu odżywienia i ich interpretacji.              | ZP1A_U03<br>ZP1A_U05                            |
| w zakresie <b>KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b> : |                                                                                                                                                                                     |                                                 |
| 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<br>(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 | ... |
| 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 |
| <b>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</b> | <b>40</b>           |                       |
| Udział w wykładach*                                                                           | 22                  |                       |
| Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach*                                         | 15                  |                       |
| Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym*                                                   | 3                   |                       |
| Inne (jakie?)* e-learning                                                                     |                     |                       |
| <b>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</b>                                     | <b>35</b>           |                       |
| 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)*                                                  |                     |                       |
| <b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>                                                                   | <b>75</b>           |                       |
| <b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>                                                               | <b>3</b>            |                       |

\*niepotrzebne usunąć

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

.....