

KARTA PRZEDMIOTU / SYLABUS Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek	Dietetyka		
Profil kształcenia	<input type="checkbox"/> ogólnoakademicki <input checked="" type="checkbox"/> praktyczny		
Nazwa jednostki realizującej moduł/przedmiot:	Zakład Higieny, Epidemiologii i Ergonomii		
Kontakt (tel./email):	85 748 55 59 / higienaerg@umb.edu.pl		
Osoba odpowiedzialna za przedmiot:	Prof. dr hab. Małgorzata Żendzian-Piotrowska		
Osoba(y) prowadząca(e)	Prof. dr hab. Małgorzata Żendzian-Piotrowska		
Przedmioty wprowadzające wraz z wymaganiami wstępnymi	Biologia, podstawy chemii, mikrobiologia		
Poziom studiów:	I stopnia (licencjackie) <input checked="" type="checkbox"/> II stopnia (magisterskie) <input type="checkbox"/> jednolite magisterskie <input type="checkbox"/>		
Rodzaj studiów:	stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne <input type="checkbox"/>		
Rok studiów	I <input type="checkbox"/> II <input type="checkbox"/> III <input type="checkbox"/>	Semestr studiów:	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input checked="" type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>
Nazwa modułu/przedmiotu:	EPIDEMIOLOGIA CHOROÓB DIETOZALEŻNYCH Z ELEMENTAMI ERGONOMII I HIGIENY ŻYWIENIA		ECTS 1,5
Typ modułu/ przedmiotu:	Obowiązkowy <input checked="" type="checkbox"/> fakultatywny <input type="checkbox"/>		
Język wykładowy:	polski <input checked="" type="checkbox"/> obcy <input type="checkbox"/>		
Miejsce realizacji :	ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH	-	
	PRAKTYK ZAWODOWYCH	-	
FORMA KSZTAŁCENIA		Liczba godzin	
Wykład		15	
Seminarium		15	
Ćwiczenia		15	
Samokształcenie		10	
RAZEM		55	
	Założenia i cel przedmiotu:	W wyniku realizacji przedmiotu student uzyska wiedzę z zakresu epidemiologii chorób dietozależnych, ergonomii i higieny żywienia, posiada umiejętność interpretacji wyników badań epidemiologicznych oraz oceny ryzyka zawodowego w miejscu pracy.	

Opis przedmiotu:	Metody dydaktyczne	wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej seminarium - pogadanka, opis przypadku, dyskusja ćwiczenia - praca w grupach			
	Narzędzia dydaktyczne	rzutnik multimedialny			
MACIERZ EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA MODUŁU /PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ, METOD WERYFIKACJI ZAMIERZONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ FORMY REALIZACJI ZAJĘĆ.					
Symbol i numer przedmiotowego efektu kształcenia	Student, który zaliczy moduł (przedmiot) wie/umie/potrafi:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się:		Forma zajęć dydaktycznych* wpisz symbol
			Formujące***	Podsumowujące**	
WIEDZA					
P_W01	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	K_W03	Bieżąca informacja zwrotna	Zaliczenie	W, S
P_W02	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	K_W07	Bieżąca informacja zwrotna	Zaliczenie	W, S
P_W03	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	K_W08	Bieżąca informacja zwrotna	Zaliczenie	W, S
UMIEJĘTNOŚCI					
P_U01	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	K_U04	Bieżąca informacja zwrotna, ocena aktywności studenta w czasie zajęć	Realizacja zleconego zadania	S, Ć

P_U02	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia.	K_U25	Bieżąca informacja zwrotna, ocena aktywności studenta w czasie zajęć	Realizacja zleconego zadania	S, Ć
P_U03	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny jakości i bezpieczeństwa żywności	K_U29	Bieżąca informacja zwrotna, ocena aktywności studenta w czasie zajęć	Realizacja zleconego zadania	S, Ć
KOMPETENCJE SPOŁECZNE / POSTAWY					
P_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K01	Obserwacja pracy studenta, bieżąca informacja zwrotna, ocena aktywności studenta w czasie zajęć	Przedłużona obserwacja studenta podczas zajęć	S, Ć
P_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	K_K02	Obserwacja pracy studenta, bieżąca informacja zwrotna, ocena aktywności studenta w czasie zajęć	Przedłużona obserwacja studenta podczas zajęć	S, Ć
P_K03	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	K_K09	Obserwacja pracy studenta, bieżąca informacja zwrotna, ocena aktywności studenta w czasie zajęć	Przedłużona obserwacja studenta podczas zajęć	S, Ć

--	--	--	--	--	--

NAKLAD PRACY STUDENTA (BILANS PUNKTÓW ECTS)		
Forma nakładu pracy studenta <i>(udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawdzienia, itp.)</i>		Obciążenie studenta (h)
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim (wg planu studiów)		
Udział w wykładach <i>(wg planu studiów)</i>		15
Udział w ćwiczeniach <i>(wg planu studiów)</i>		15
Udział w seminariach <i>(wg planu studiów)</i>		15
Udział w konsultacjach związanych z zajęciami		-
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich (zajęcia praktyczne) <i>(wg planu studiów)</i>		
Samodzielna praca studenta (przykładowa forma pracy studenta)		
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń		-
Samodzielne przygotowanie do seminariów		-
Wykonanie projektu, dokumentacji, opisu przypadku, samokształcenia itd.....		-
Przygotowanie do zajęć praktycznych		-
Obciążenie studenta związane z praktykami zawodowymi <i>(wg planu studiów)</i>		
Przygotowanie do egzaminu/ zaliczenia i udział w egzaminie		10
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	Godziny ogółem	55
Punkty ECTS za modul/przedmiotu		1,5
TREŚĆ PROGRAMOWE POSZCZEGÓLNYCH ZAJĘĆ:		
		Liczba godzin 45
WYKŁADY	1. Rola epidemiologii w dietetyce	3
	2. Epidemiologia zaburzeń odżywiania – otyłość i anoreksja	3
	3. Epidemiologia cukrzycy	3
	4. Epidemiologia chorób układu krążenia	3
	5. Rodzaje badań epidemiologicznych i ich zastosowanie w dietetyce	3
ĆWICZENIA	1. Podstawowe zagadnienia ergonomii. Wpływ obciążenia pracą na czynność organizmu	3
	2. Parametry przestrzenne stanowiska pracy i jego elementy składowe	3

		3. Zasady ergonomicznego kształtowania maszyn i urządzeń	3		
		4. Czynniki ergonomiczne kształtujące środowisko pracy zawodowe	3		
		5. Ocena ryzyka zawodowego w miejscu pracy	3		
SEMINARIA		1. Higiena żywienia - definicje, cele, zadania	3		
		2. Dobra Praktyka Higieniczna – zasady warunkujące bezpieczeństwo żywności i żywienia	3		
		3. Rola żywności w szerzeniu się chorób	3		
		4. Zasady zapobiegania zakażeniom i zatruciom pokarmowym	3		
		5. Higieniczne warunki przechowywania, transportu i przetwarzania żywności	3		
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE					
PRAKTYKI ZAWODOWE					
SAMOKSZTAŁCENIE					
LITERATURA	PODSTAWOWA	1. Karczewski J., K.(red.): Higiena. Podręcznik dla studentów pielęgniarstwa. Lublin, Wydaw. Czekaj. 2002. 2. Marcinkowski J., T. (red.): Higiena i profilaktyka w zawodach medycznych wybrane zagadnienia, PZWL, Warszawa 2003 3. Jędrychowski W.: Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2010 4. Nowotny-Czupryna O.: Ergonomiczne aspekty pracy osób wykonywujących niektóre zawody medyczne – uwarunkowania i skutki, Warszawski Uniwersytet Medyczny 2012			
	UZUPEŁNIAJĄCA	1.Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Wyd. ODDK. Gdańsk 2013. 2. Beaglehole R., Bonita R., Kjellstrom T.: Podstawy epidemiologii, Instytut Medycyny Pracy, Łódź 2002 3. Bzdęga J., Gębska - Kuczerowska A.: Epidemiologia w zdrowiu publicznym, PZWL, Lublin 2010 4. Nowacka W.L.: Ergonomia i ochrona pracy. Wybrane zagadnienia, Wydawnictwo SGGW, 2014 5. Janiga J.: Podstawy fizjologii pracy i ergonomii, TWW 2012			
KRYTERIA OCENY OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ (opisowe, procentowe, punktowe, inneformy oceny do wyboru przez wykładowcę)					
EFEKTY KSZTAŁCENIA	NA OCENĘ 3	NA OCENĘ 3.5	NA OCENĘ 4	NA OCENĘ 4.5	NA OCENĘ 5
P_W01 - P_W03	Student uzyskał minimum 60% punktów na podstawie testu wiedzy i bieżącej informacji zwrotnej	Student uzyskał minimum 70% punktów na podstawie testu wiedzy i bieżącej informacji zwrotnej	Student uzyskał minimum 80% punktów na podstawie testu wiedzy i bieżącej	Student uzyskał minimum 90% punktów na podstawie testu wiedzy i bieżącej informacji zwrotnej	Student uzyskał minimum 95% punktów na podstawie testu wiedzy i bieżącej informacji zwrotnej

			informacji zwrotnej		
P_U01 - P_U03	Student przedstawił zagadnienie w minimalnym zakresie, wykazał się znajomością podstawowej wiedzy z danego tematu	Student przedstawił zagadnienie w minimalnym zakresie, wykazał się pogłębioną znajomością wiedzy z danego tematu	Student przedstawił zagadnienie w zadowalającym zakresie, wykazał się dobrą znajomością wiedzy z danego tematu	Student przedstawił zagadnienie w wyczerpującym zakresie, wykazał się zaawansowaną znajomością wiedzy z danego tematu	Student przedstawił zagadnienie w sposób wyczerpujący i innowacyjny, wykazał bardzo dobry stopień znajomości wiedzy z danego zagadnienia
P_K01 - P_K03	Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu minimalnym, wystarczającym do zaliczenia.	Student wykazał się danymi kompetencjami stopniu minimalnym, wystarczającym do zaliczenia i rokującym na dalszy rozwój.	Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu świadczącym o pełnym opanowaniu treści kształcenia.	Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu świadczonym o pełnym zrozumieniu treści kształcenia.	Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu optymalnym.

WARUNKI UZYSKANIA ZALICZENIA PRZEDMIOTU:

Dopuszczenie do końcowego zaliczenia przedmiotu związane jest z uzyskaniem minimum stopnia dostatecznego w każdym z trzech efektów: wiedza, umiejętności, kompetencje uzyskanych podczas zajęć przewidywanych programem.

Po zakończonym cyklu zajęć i uzyskaniu dopuszczenia studenci przystępują do końcowego zaliczenia przedmiotu, który jest końcowym sprawdzianem pisemnym. Na sprawdzian ten składa się część weryfikująca wiedzę oraz część sprawdzająca umiejętności. Uzyskanie zaliczenia końcowego wymaga uzyskania minimum stopnia dostatecznego z zakresu wiedzy (wg kryteriów jak wyżej) i umiejętności (wg kryteriów jak wyżej).

W trakcie zajęć student jest oceniany w zakresie jego kompetencji (wg kryteriów jak wyżej).

OSIĄGNIĘCIE ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

- pozytywny wynik końcowego egzaminu
- egzamin teoretyczny pisemny
- egzamin teoretyczny ustny
- egzamin praktyczny

X zaliczenie

Data opracowania programu: 15.09.2019 r.

Program opracował: Prof. dr hab. Małgorzata Żendzian-Piotrowska