

KARTA MODUŁU 2023/2024

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA							
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Metodologia badań żywieniowych						
Rodzaj modułu:	obowiązkowy/nieobowiązkowy						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	4	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	15	-	15	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka, promocji zdrowia, edukacji żywieniowej						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel1: Zapoznanie studenta z metodami badawczymi stosowanymi w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup ludności.							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:							
1	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży					K1D_W16	Kolokwium
2	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.					K1D_W24	Kolokwium
umiejętności:							
1	Potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne, a także sporządzić pisemny raport w oparciu o pozyskane dane.					K1D_U04	Obserwacja
2	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.					K1D_U11	Obserwacja

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Wykład 1	Podstawy epidemiologii w badaniach żywieniowych.	2
Wykład 2	Podział i zakres badań żywieniowych w ocenie sposobu żywienia. Badania żywieniowe w ocenie sposobu żywienia - przykłady MNA, FFQ.	2
Wykład 3	Metody oceny sposobu żywienia. Przegląd metod oceny sposobu żywienia. Wady i zalety metod oceny sposobu żywienia.	2
Wykład 4	Walidacja kwestionariuszy wywiadu spożycia żywności. Metody walidacji i kalibracji kwestionariuszy wywiadu spożycia żywności. Miary trafności kwestionariuszy spożycia żywności Interpretacja wyników badań żywieniowych.	3
Wykład 5	Budowa kwestionariusza wywiadu spożycia żywności. Rodzaje kwestionariuszy spożycia żywności. Konstrukcja i typy pytań w kwestionariuszach spożycia żywności. Testowanie kwestionariuszy spożycia żywności.	3
Wykład 6	Projektowanie badań żywieniowych. Etapy planowania badań żywieniowych. Metody doboru próby w badaniach żywieniowych. Badania pilotowe.	3

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Przygotowanie kwestionariusza oceny sposobu żywienia: metoda ankietowa, metoda punktowa, metoda historii żywienia, metoda preferencji żywieniowych, metody ilościowe, metoda bilansu żywności, metoda szacunkowa, metoda badania budżetów domowych, metoda wywiadu o spożyciu z ostatnich 24 godzin, metoda inwentarzowa, metoda wagowa.	6
Ćwiczenie 2	Opracowanie wyników i analiza wyników.	9

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Wykłady informacyjne
- Wykłady problemowe
- Ćwiczenia przygotowanie planu badania grupy populacyjnej
- Dyskusja
-

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Sposób zaliczenia:

- egzamin
- zaliczenie z oceną
- zaliczenie bez oceny

2. Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Kolokwium
- Obserwacja zachowań

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	30
Udział w wykładach	15
Udział w innych formach zajęć	15
Inne (-)	-
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	20
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	5
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	10
<i>Łączna liczba godzin</i>	50
<i>Punkty ECTS za moduł</i>	2

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

- 1: Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. Wyd. PWN, Warszawa 2004.
- 2: Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa 2000.
- 3: Gronowska-Senger A.: Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
- 4: Gronowska-Senger A.: Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Wyd. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa 2013.
- 5: Hasik J. i Gawęcki J. : Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2000.
- 6: Jędrychowski W.: Epidemiologia wprowadzenie i metody badań. Wyd. PZWL, Warszawa 1999.
- 7: Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. :Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Wyd. SGGW, Warszawa 2001.
- 8: Pietruszka B.: Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowcy. Wyd. SGGW, Warszawa, 2001.

Literatura uzupełniająca:

- 1: Jędrychowski W.: Podstawy epidemiologii. Wyd. UJ, Kraków 2002.
- 2: Stanisław A.: Przystępny kurs statystyki z wykorzystaniem programu Statistica PL na przykładach medycyny. Wyd. StatSoft, Kraków 2002
- 3: Wybrane pozycje źródłowe z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego - wskazane przez wykładowcę.

*należy odpowiednio wypełnić

**należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny