

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.B/C.OSŻSO	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia</i> <i>The evaluation of nutrition and nutritional status</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Prof. dr hab. Edyta Suliga
1.6. Kontakt	edyta.suliga@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski/angielski (ST: 4 godz. Laboratorium; NST: 2h laboratorium)
2.2. Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka i statystyki/biostatystyki

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/laboratoria	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykłady – wykład informacyjny, konwersatoryjny. Laboratoria – ćwiczenia przedmiotowe, pokaz z opisem, pomiar, dyskusja.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Gronowska-Senger A. Zarys oceny żywienia. SGGW, Warszawa, 2013. - Bąk-Sosnowska M, Białkowska M, Bogdański P i wsp. (red.). Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na otyłość 2024. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Leczenia Otyłości. Med. Prakt. wyd. specj.; wrzesień 2024: 1–116
	uzupełniająca	- Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL, Warszawa, 2023. Ostrowska L, Bogdański P, Mamcarz A. (red.) Otyłość i jej powikłania. Praktyczne zalecenia diagnostyczne i terapeutyczne. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021. - Suliga E, Kozieł D, Głuszek-Osuch M, i in. Zaburzenia stanu odżywienia u osób w starszym wieku. Diagnostyka i postępowanie terapeutyczne. WPG t.2. Wydawnictwo UJK, Kielce 2020. - Ostrowska L, Orywał K, Stefańska E. Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2020. - Kłęk S. Leczenie żywieniowe w onkologii. Współczesne podejście. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2020. - Gronowska-Senger A. (red.). Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa, 2013. - Jopkiewicz A., Suliga E. Biomedyczne podstawy rozwoju i wychowania. ITE-PIB, Radom-Kielce, 2011.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykład: C1. Zapoznanie studentów z problematyką oceny stanu odżywienia człowieka. C2. Przedstawienie metod oceny spożycia żywności oraz ich wad i zalet. C3. Zapoznanie studentów z metodami i technikami badania sposobu żywienia. Laboratoria: C1. Kształtowanie umiejętności wykonywania pomiarów antropometrycznych wykorzystywanych w ocenie stanu odżywienia. C2. Kształtowanie umiejętności oceny rozmiarów i składu ciała. C3. Pogłębienie przez studentów wiedzy dotyczącej oceny sposobu żywienia w różnych grupach wiekowych.
--

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

Metody oceny stanu odżywienia (antropometryczne, laboratoryjne i medyczne) - wskaźniki antropometryczne, biomarkery i wartości referencyjne. Stan odżywienia a ryzyko występowania przewlekłych chorób niezakaźnych. Metody i techniki oceny spożycia żywności (obliczeniowe, rejestracyjne, wywiadowcze), ich wady i zalety. Metody badania sposobu żywienia (jakościowe, ilościowe, jakościowo-ilościowe).

Laboratoria:

Podstawowe przyrządy antropometryczne wykorzystywane w ocenie stanu odżywienia i technika wykonywania pomiarów. Ocena rozwoju i podstawowych rozmiarów ciała. Ocena składu ciała. Budowa kwestionariuszy oceniających sposób żywienia i stan odżywienia. Specyfika badania sposobu żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży, osób dorosłych i starszych. Wartości referencyjne w ocenie adekwatności sposobu żywienia. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY :		
W01	Zna zasady oceny stanu odżywienia człowieka z zastosowaniem metod antropometrycznych, laboratoryjnych i medycznych.	DI1P_W06
W02	Ma podstawową wiedzę w zakresie metod, technik i narzędzi służących do oceny sposobu żywienia i specyfiki oceny sposobu żywienia w różnych grupach wiekowych.	DI1P_W03 DI1P_W06
W03	Zna specyfikę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w różnych grupach wiekowych.	DI1P_W03 DI1P_W06
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI :		
U01	Potrafi wykonać podstawowe pomiary antropometryczne, ocenić skład ciała i rozpoznać zaburzenia stanu odżywienia.	DI1P_U03 DI1P_U10
U02	Potrafi interpretować wyniki badań laboratoryjnych pacjenta oraz na ich podstawie dostosować jadłospis i zalecenia dietetyczne.	DI1P_U04 DI1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH :		
K01	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny w trakcie wykonywania pomiarów antropometrycznych.	DI1P_K01
K02	Jest świadomy konieczności ciągłego pogłębiania wiedzy i umiejętności związanych z oceną sposobu żywienia i stanu odżywienia.	DI1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																	
	Test			Wejściówka			Aktywność na zajęciach			Wykonanie pomiarów			Sprawozdania					
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć					
	W	L	...	W	L	...	W	L	...	W	L	...	W	L	...			
W01	+				+									+				
W02	+				+									+				
W03	+				+									+				
U01	+				+			+			+							
U02	+				+			+			+			+				
K01											+							
K02	+							+			+							

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% prawidłowych odpowiedzi z testu zaliczeniowego.
	3,5	69-76% prawidłowych odpowiedzi z testu zaliczeniowego.
	4	77-84% prawidłowych odpowiedzi z testu zaliczeniowego.
	4,5	85-92% prawidłowych odpowiedzi z testu zaliczeniowego.
	5	93-100% prawidłowych odpowiedzi z testu zaliczeniowego.
Laboratoria (L)	3	61-68% jako średnia ze sprawozdań, wejściówek, wykonanych pomiarów oraz aktywności na zajęciach.
	3,5	69-76% jako średnia ze sprawozdań, wejściówek, wykonanych pomiarów oraz aktywności na

		zajęciach.
	4	77-84% jako średnia z ze sprawozdań, wejściówek, wykonanych pomiarów oraz aktywności na zajęciach.
	4,5	85-92% jako średnia ze sprawozdań, wejściówek, wykonanych pomiarów oraz aktywności na zajęciach.
	5	93-100% jako średnia ze sprawozdań, wejściówek, wykonanych pomiarów oraz aktywności na zajęciach.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	40	30
<i>Udział w wykładach</i>	15	10
<i>Udział w laboratoriach</i>	25	20
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	35	45
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	10	15
<i>Przygotowanie do laboratorium</i>	25	30
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

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

.....