**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kod przedmiotu** | 0915-7DI-K43-OSŻSO | |
| **Nazwa przedmiotu w języku** | polskim | ***Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia***  ***The evaluation of nutrition and nutritional status*** |
| angielskim |

1. **USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.1. Kierunek studiów** | **DIETETYKA** |
| **1.2. Forma studiów** | **Studia stacjonarne / niestacjonarne** |
| **1.3. Poziom studiów** | **Studia pierwszego stopnia- licencjackie** |
| **1.4. Profil studiów\*** | **Praktyczny** |
| **1.5. Specjalność\*** | **Brak** |
| **1.6. Jednostka prowadząca przedmiot** | **Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu** |
| **1.7. Osoba/zespół przygotowująca/y kartę przedmiotu** | **dr hab. Edyta Suliga, prof. UJK**  **dr n. rol. Kamila Sobaś**  **dr n. o zdr. Anna Tokarska**  **dr n. med. Edyta Naszydłowska** |
| **1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot** | **dr hab. Edyta Suliga, prof. UJK** |
| **1.9. Kontakt** | **edyta.suliga@ujk.edu.pl** |

1. **OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **2.1. Przynależność do modułu** | **Podstawowy/kierunkowy** |
| **2.2. Język wykładowy** | **Polski/obcy (ćwiczenia -2 godziny)** |
| **2.3. Semestry, na których realizowany jest  przedmiot** | **V** |
| **2.4. Wymagania wstępne\*** | **Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka i statystyki /biostatystyki.** |

1. **SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Forma zajęć** | | Wykłady; ćwiczenia |
| * 1. **Miejsce realizacji zajęć** | | Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK |
| * 1. **Forma zaliczenia zajęć** | | Zaliczenie z oceną/ zaliczenie z oceną |
| * 1. **Metody dydaktyczne** | | Wykłady – wykład informacyjny, konwersatoryjny.  Laboratoria– ćwiczenia przedmiotowe, pokaz z opisem, pomiar, prezentacje projektów, dyskusja. |
| * 1. **Wykaz piśmiennictwo** | **podstawowe** | 1. Gronowska-Senger A., Zarys oceny żywienia. SGGW, Warszawa, 2013. 2. Gronowska-Senger A., (red.), Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa, 2013. |
| **uzupełniające** | 1. Gawęcki J., (red.), Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, t. 1. PWN, Warszawa, 2012. 2. Jarosz M., Kłosiewicz-Latoszek L., Charzewska J., Białkowska M., Diagnozowanie zaburzeń stanu odżywienia w praktyce lekarskiej i pielęgniarskiej. IŻŻ, Warszawa, 2010. 3. Jopkiewicz A., Suliga E., Biomedyczne podstawy rozwoju i wychowania. ITE-PIB, Radom-Kielce, 2011. 4. Suliga E., Antropometryczne metody oceny stanu odżywienia dzieci i młodzieży. Pediatria Polska, 2006, 81(10):739-746.  Lewitt A., Mądro E., Krupienicz A., Podstawy teoretyczne i zastosowania analizy impedancji bioelektrycznej (BIA). Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii, 2007, 2(4):79-84. |

1. **CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA**

|  |
| --- |
| * 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 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. |
| * 1. **Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)**   ***Wykłady:***  Podstawowe pojęcia i systemy oceny żywienia. Metody oceny stanu odżywienia (antropometryczne, laboratoryjne i medyczne). Metody oceny spożycia żywności, ich wady i zalety. Metody badania sposobu żywienia (jakościowe, ilościowe, jakościowo-ilościowe). Walidacja metod oceny sposobu żywienia i podstawowe mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia.  ***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. Projektowanie badań żywieniowych i interpretacja wyników. Wartości referencyjne w ocenie adekwatności sposobu żywienia.Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych. |

* 1. **Przedmiotowe efekty kształcenia**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt** | **Student, który zaliczył przedmiot** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia** | | | | |
| w zakresie **WIEDZY:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| W01 | Zna zasady oceny stanu odżywienia człowieka z zastosowaniem metod antropometrycznych, laboratoryjnych i medycznych. | | | | | | | | | | | | | | | | | | D1P\_W08 | | | | |
| W02 | Ma podstawową wiedzę w zakresie metod oceny sposobu żywienia i specyfiki oceny sposobu żywienia w różnych grupach wiekowych. | | | | | | | | | | | | | | | | | | D1P\_W05  D1P\_W08 | | | | |
| w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| U01 | Potrafi wykonać podstawowe pomiary antropometryczne, ocenić skład ciała i rozpoznać zaburzenia stanu odżywienia. | | | | | | | | | | | | | | | | | | D1P\_U03  D1P\_U10 | | | | |
| U02 | Potrafi zaplanować proste badanie sposobu żywienia. | | | | | | | | | | | | | | | | | | D1P\_U04  D1P\_U10 | | | | |
| w zakresie **KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| K01 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny w trakcie wykonywania pomiarów antropometrycznych. | | | | | | | | | | | | | | | | | | D1P\_K01 | | | | |
| K02 | Jest świadomy konieczności ciągłego pogłębiania wiedzy i umiejętności związanych z oceną sposobu żywienia i stanu odżywienia. | | | | | | | | | | | | | | | | | | D1P\_K05 | | | | |
| * 1. **Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Efekty przedmiotowe**  ***(symbol)*** | | **Sposób weryfikacji (+/-)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Egzamin**  **pisemny\*** | | | **Kolokwium**  **ustne\*** | | | **Projekt\*** | | | **Aktywność na zajęciach\*** | | | **Praca własna\*** | | | **Praca w grupie\*** | | | | **Inne\***  **- wykonanie pomiarów** | | |
| ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | | ***Forma zajęć*** | | |
| *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | | *...* | *W* | *C* | *...* |
| W01 | |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | |  |  | **+** |  |
| W02 | |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | |  |  | **+** |  |
| U01 | |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | |  |  | **+** |  |
| U02 | |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | |  |  | **+** |  |
| K01 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | **+** |  |
| K02 | |  |  |  | **+** |  |  |  | **+** |  |  | **+** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |

***\*niepotrzebne usunąć***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia** | | |
| **Forma zajęć** | **Ocena** | **Kryterium oceny** |
| **wykład (W)** | **3** | 61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające. |
| **3,5** | 69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela. |
| **4** | 77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych. |
| **4,5** | 85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych. |
| **5** | 93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji. |
| **laboratoria (L)\*** | **3** | 61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające. |
| **3,5** | 69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela. |
| **4** | 77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych. |
| **4,5** | 85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych. |
| **5** | 93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji. |

1 - Odpowiedź ustna na 2 wylosowane w zestawie pytania. Liczba punktów za każde z pytań 0 – 15 pkt. Maksymalnie 30 pkt.

1. **BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kategoria** | **Obciążenie studenta** | |
| **Studia**  **stacjonarne** | **Studia**  **niestacjonarne** |
| *LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/* | ***45*** | ***30*** |
| *Udział w wykładach* | 15 | 10 |
| *Udział w laboratoriach* | 30 | 20 |
| *SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/* | ***30*** | ***45*** |
| *Przygotowanie do wykładów* | 10 | 15 |
| *Przygotowanie do laboratorium* | 20 | 30 |
| ***ŁĄCZNA LICZBA GODZIN*** | ***75*** | ***75*** |
| **PUNKTY ECTS za przedmiot** | **3** | **3** |

***\*niepotrzebne usunąć***

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

*…………………………………………............................................................................................................................*