



## Ocena stanu odżywienia

1. METRYCZKA		
<b>Rok akademicki</b>	2023/2024	
<b>Wydział</b>	Nauk o Zdrowiu	
<b>Kierunek studiów</b>	Dietetyka	
<b>Dyscyplina wiodąca</b> <i>(zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra NiSW z 26 lipca 2019)</i>	nauki o zdrowiu	
<b>Profil studiów</b> <i>(ogólnoakademicki/praktyczny)</i>	praktyczny	
<b>Poziom kształcenia</b> <i>(I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)</i>	I stopnia	
<b>Forma studiów</b> <i>(stacjonarne/niestacjonarne)</i>	stacjonarne	
<b>Typ modułu/przedmiotu</b> <i>(obowiązkowy/fakultatywny)</i>	fakultatywny	
<b>Forma weryfikacji efektów uczenia się</b> <i>(egzamin/zaliczenie)</i>	zaliczenie	
<b>Jednostka/jednostki prowadząca/e</b> <i>(oraz adres/y jednostki/jednostek)</i>	Zakład Zdrowia Publicznego, ul. J. Nielubowicza 5, 02-097 Warszawa	Zakład Żywienia Człowieka, ul. Ciołka 27, 01 - 445 Warszawa
<b>Kierownik jednostki/kierownicy jednostek</b>	Prof. dr hab. Mariusz Gujski	Dr Beata Sińska
<b>Koordynator przedmiotu</b> <i>(tytuł, imię, nazwisko, kontakt)</i>	dr hab. inż. Iwona Traczyk, <a href="mailto:iwona.traczyk@wum.edu.pl">iwona.traczyk@wum.edu.pl</a>	
<b>Osoba odpowiedzialna za sylabus</b> <i>(imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusu)</i>	dr hab. inż. Iwona Traczyk, <a href="mailto:iwona.traczyk@wum.edu.pl">iwona.traczyk@wum.edu.pl</a>	
<b>Prowadzący zajęcia</b>	dr hab. inż. Iwona Traczyk, mgr Leszek Wronka	

## 2. INFORMACJE PODSTAWOWE

<b>Rok i semestr studiów</b>	II rok, II semestr	<b>Liczba punktów ECTS</b>	4.0
<b>FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ</b>		<b>Liczba godzin</b>	<b>Kalkulacja punktów ECTS</b>
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim</b>			
wykład (W)		10	0.4
seminarium (S)		15	0.6
ćwiczenia (C)			
e-learning (e-L)			
zajęcia praktyczne (ZP)			
praktyka zawodowa (PZ)			
<b>Samodzielna praca studenta</b>			
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		75	3

## 3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Przekazanie i pogłębienie wiedzy na temat metod oceny stanu odżywienia
C2	Umiejętność planowania i przeprowadzania oceny stanu odżywienia oraz właściwego opisywania i interpretacji wyników
C3	Zdobycie umiejętności wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia różnych grup ludności

## 4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

<b>Numer efektu uczenia się</b>	<b>Efekty w zakresie</b>
<b>Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:</b>	
W15	rolę badań laboratoryjnych w procesie diagnostycznym.
W44	sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych
W68	istotę metod oceny stanu odżywienia (definicja, cele, metody, wskazania, procedury wykonania poszczególnych badań, ograniczenia zastosowania, przeciwwskazania), kompetencje potrzebne dla rzetelnego wykonania badania oraz omówienia wyników badania
W69	zagadnienia związane z oddziaływaniem stanu odżywienia na stan zdrowia, rozwój osobniczy, stan funkcjonalny oraz przebieg leczenia
<b>Umiejętności – Absolwent potrafi:</b>	

U06	wykorzystać w praktyce różne sposoby oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia
U70	wykorzystać mierniki stanu zdrowia w analizie stanu zdrowia populacji i definiowaniu problemów zdrowotnych populacji
U86	dobierać metody oceny stanu odżywienia do grupy odbiorców w danym wieku i w konkretnym stanie klinicznym
U87	wykonać zgodnie z procedurą badania stanu odżywienia (metody antropometryczne, badania składu ciała, badania funkcjonalne) oceniające stan odżywienia

**Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:**

KO1	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
K26	Potrafi współpracować i komunikować się z zespołem.
K35	Potrafi wyciągać i formułować wnioski z własnych pomiarów i obserwacji.

## 5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
W1	Wprowadzenie. Podział metod oceny stanu odżywienia	W15, W44, W68, W69
W2	Ocena stanu odżywienia dzieci i młodzieży	W15
W3	Ocena stanu odżywienia osób dorosłych	W15
W4	Kwestionariusze stosowane w ocenie stanu odżywienia różnych grup ludności	U06, U70, U86
W5	Stan odżywienia dorosłych mieszkańców Polski na podstawie wyników badań NPZ.	W68, U86, K01
S1	Metody oceny stanu odżywienia w różnych grupach (3 godz.)	U06, U86, U87, K26, K35
S2	Wykorzystanie bioimpedancji elektrycznej w pracy dietetyka (4 godz.)	U06, U86, U87, K26, K35
S3	Markery oceny stanu odżywienia. Kryteria diagnostyczne niedożywienia, sarkopenii, otyłości (4 godz.)	U06, U86, U87, K26, K35
S4	Ocena stanu odżywienia w praktyce – case study (4 godz.)	U06, U86, U87, K26, K35

## 6. LITERATURA

**Obowiązkowa**

1. Charzewska J., Chabros E., Pachocka L. Ocena stanu odżywienia w Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu, red Jarosz M., IŻŻ, 2017
2. Kawalec-Kajstura E., Rewiuk K., Puto G., Padykuła M. Agata Reczek. Kompleksowa ocena stanu odżywienia osób starszych – wybrane metody i narzędzia. GERONTOLOGIA POLSKA 2019; 27; 59-65.
3. Siddiqui N.I., Khan S.A., Shoeb M., Bose S., Anthropometric Predictors of Bio-Impedance Analysis (BIA) Phase Angle in Healthy Adults, Journal of Clinical and Diagnostic Research, 2016; 10(6).
4. Brończyk-Puzoń A., Koszowska A., Bieniek J. Podstawowe pomiary antropometryczne i pochodne wskaźniki w poradnictwie dietetycznym – część pierwsza. Piel Zdr Publ. 2018;8(3):217–222

**Uzupelniająca**

## 7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
U06, U86, U87, K26, K35	Zadania do wykonania na zajęciach	Informacja zwrotna
W15, W44, W68, W69, U06, U70, U86, U87	Zaliczenie (Test obejmuje treści z części wykładowej i seminaryjnej).	Uzyskanie co najmniej 65% możliwych do uzyskania pkt.

## 8. INFORMACJE DODATKOWE *(informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)*

Warunkiem przystąpienia do testu jest zaliczenie zajęć seminaryjnych.

### UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich