



Analiza stanu odżywienia

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	niestacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2022/2023
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	przedmioty kierunkowe
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Prof. Monika Bronkowska
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	2
Semestr	I

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
Łączny nakład pracy studenta	55	2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	30	1,1
Praca własna studenta	25	0,9
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	55	2

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.	15					
	Forma zal.	Z/O					
Konwersatorium	Godz.						
	Forma zal.						
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.	15					
	Forma zal.	Z/O					
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.	25					

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z metodami antropometrycznymi i analitycznymi oceny stanu odżywienia
C2	Nabycie przez studentów umiejętności oceny stanu odżywienia
C3	Poznanie konsekwencji niedoborów składników odżywczych w diecie

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W16	Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia.	Zaliczenie pisemne
K_W19	Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka.	Zaliczenie pisemne
Umiejętności – student potrafi		
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	Zaliczenie pisemne
K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	Zaliczenie pisemne
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia.	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	Zaliczenie pisemne

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład:		
Wprowadzenie do wykładu	Definicja stanu odżywienia, diagnoza żywieniowa, zmienność biologiczna, zależności między sposobem żywienia a stanem odżywienia	-
Niedożywienie	Podział, definicje, niedożywienie osób starszych, skutki	-
Interpretacja wybranych parametrów biochemicznych w kontekście stanu odżywienia	badania ogólnolekarskie, badania biochemiczne, interpretacja wybranych wyników badań biochemicznych, kategorie testów stosowanych w ocenie stanu odżywienia	-
		-
Ocena stanu niedożywienia białkowo - energetycznego	Przyczyny, skutki, interpretacja parametrów biochemicznych	-
Ocena stanu odżywienia w aspekcie wysycenia składnikami mineralnymi	Składniki mineralne: żelazo, magnez, wapń, fosfor, jod, selen, cynk	-
Ocena stanu odżywienia w aspekcie wysycenia witaminami	Witaminy: A, D, E, B12, B6	-
Ocena stanu odżywienia w aspekcie chorób tarczycy	Interpretacja badań biochemicznych, analiza składu ciała w wybranych jednostkach chorobowych tarczycy	-
Ocena stanu odżywienia w aspekcie zaburzeń lipidowych	Interpretacja badań biochemicznych, analiza składu ciała w wybranych jednostkach chorobowych wynikających z zaburzeń lipidowych	-
Zaliczenie przedmiotu	Materiał wykładowy i ćwiczeniowy	Zaliczenie pisemne

Kryteria oceny

Ocena		Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95 – 100%
4,5	plus dobra	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85 – 94%
4,0	dobra	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75 – 84%
3,5	plus dostateczna	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 70 – 74%
3,0	dostateczna	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 60 – 70%
2,0	niedostateczna	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się

Wymagania wstępne

Nazwy przedmiotów: biologia, chemia - materiał ze szkoły średniej

Literatura

Obowiązkowa:

1. Gronowska – Senger A.: Zarys oceny żywienia, SGGW, 2009, Warszawa
2. Materiały naukowe i publikacje udostępnione przez prowadzącego

Uzupełniająca:

1. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020, https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
2. Brzozowska A. Składniki mineralne w żywieniu człowieka, Wydawnictwo UP w Poznaniu, 200

