

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:	Pracownia antropometryczna						
Rodzaj modułu:	obowiązkowy/nieobowiązkowy						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	1	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	-	-	30	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu budowy i funkcji organizmu człowieka oraz metody oceny stanu zdrowia..						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Poznanie szczegółowych parametrów do oceny składu ciała.</p> <p>Cel 2: Pogłębianie wiedzy na temat wskaźników oceny stanu odżywiania</p>							
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 budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów, ma opanowaną terminologię anatomiczno-fizjologiczną.					K1D_W02	Kolokwium
2	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.					K1D_W16	Kolokwium
3	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.					K1D_W23	Kolokwium
umiejętności:							
1	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.					K1D_U03	Aktywność na zajęciach
2	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.					K1D_U10	Aktywność na zajęciach
3	Potrafi scharakteryzować budowę anatomiczną oraz scharakteryzować funkcje życiowe człowieka.					K1D_U20	Aktywność na zajęciach
kompetencji społecznych:							
1	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.					K1D_K07	Obserwacja
2	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.					K1D_K08	Obserwacja

3	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09	Obserwacja
IV. TREŚCI PROGRAMOWE			
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)			
Ćwiczenia			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Zapoznanie się z zasadami BHP i higieny pracy w pracowni antropometrycznej. Międzynarodowe procedury antropometryczne. Wskaźniki oceny stanu odżywienia. Badanie składu masy ciała- metody. Parametry wykorzystywane do oceny rozmiarów i proporcji ciała. Znaczenie analizy składu ciała. Klasyfikacja budowy ciała. Woda i masa komórkowa.	5	
Ćwiczenie 2	Analiza składu masy ciała. Rodzaje oceny otyłości. Analiza składu ciała (BIA). Impedancja. Metody pomiaru impedancji. Środki ostrożności przed kontrolą składu ciała oraz przy pomiarze tkanki tłuszczowej. Czynniki wpływające na wynik pomiaru. Warunki uzyskania dokładnych wyników.	4	
Ćwiczenie 3	Odczytywanie wyników pomiaru składu ciała. Informacja o badanym. Analiza składu ciała: zawartości mięśni szkieletowych oraz tkanki tłuszczowej. Analiza i ocena stopnia otyłości. Analiza wskaźnika otyłości brzusznej. Analiza segmentowa. Analiza zawartości wody.	4	
Ćwiczenie 4	Ocena ogólna. Ocena równowagi fizycznej. Kontrola masy ciała.	3	
Ćwiczenie 5	Impedancja. Kąt fazowy. Analiza ciśnienia krwi.	1	
Ćwiczenie 6	Odczytywanie wyników segmentowych. Masa mięśni i tkanki tłuszczowej w segmentach ciała. Wskaźnik wody pozakomórkowej w segmentach ciała. Woda całkowita w segmentach ciała. Historia pomiarów.	4	
Ćwiczenie 7	Ocena stanu odżywiania dzieci i młodzieży. Odczytywanie wyników dzieci i młodzieży (długość/ wysokość ciała, masa ciała, obwód ramienia, obwód głowy, obwód talii i bioder, grubość fałdów skórno- tłuszczowych, antropometryczne metody laboratoryjne). Otyłość dziecięca. Analiza stopnia otyłości. Pediatryczna krzywa wzrostu. Obliczanie wykładników stanu odżywienia (BMI, aktualna masa ciała do długości/ wysokości ciała, procentowe wskaźniki oceny stanu odżywienia, inne wskaźniki). Biologiczne układy odniesienia- normy rozwojowe. Standardy rozwojowe WHO. Standardy Intergrowth- 21 dla noworodków urodzonych przedwcześnie. Normy polskie (OLA, OLAF)	9	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
<p>1. Metody kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ćwiczenia informacyjne/pokazowe • Przygotowywanie prezentacji • Analiza przypadków • Ćwiczenia praktyczne • Dyskusja, • praca w zespole <p>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektor/tablica multimedialna • Tablica • Sprzęt do praktycznej nauki zawodu 			

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	-
Udział w innych formach zajęć	30
Inne (-)	-
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	20
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	5
Przygotowanie do egzaminu	5
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: Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka, Ciborowska H., Rudnicka A., PZWL. Warszawa, 2007
- 2: Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka / red. Jadwiga Biernat ; Monika Bronkowska, Joanna Wyka [et al.]. - Wrocław : Wydaw. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009.
- 3: Algorytmy żywienia dzieci J. Jeszka, M. Krawczyński, Edra Urban, Wrocław, 2015.
- 4: Pod red. Jarosz M., Normy żywienia dla populacji Polski, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2020.

Literatura uzupełniająca:

- 1: Dietetyka i żywienie kliniczne/ A. Payne, H. Barker- Elsevier 2013
- 2: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Red. J. Gawęcki. PWN, Warszawa, 2000.
- 3: Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. H. Szajewska, Medycyna Praktyczna, Kraków, 2017.

*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