KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

Kierunek studiów:		DIETETYKA					
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia					
Profil studiów:		praktyczny					
Forma studiów:		stacjonarne					
Nazwa modułu:		**Pracownia antropometryczna**					
Rodzaj modułu:		Moduł kształcenia podstawowego					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	1	**Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:**					
Semestr:	1	Ćwiczenia					
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	20					
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną					
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu budowy i funkcji organizmu człowieka oraz metody oceny stanu zdrowia.					

II. CELE KSZTAŁCENIA

Cele kształcenia:

Cel 1: Poznanie szczegółowych parametrów do oceny składu ciała.
Cel 2: Pogłębienie wiedzy na temat wskaźników oceny stanu odżywiania

III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych
	wiedzy:	
W01	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
W02	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.	K1D_W16
W03	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
	umiejętności:	
U01	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.	K1D_U03
U02	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	K1D_U10
	kompetencji społecznych:	
K01	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K1D_K07
K02	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08
K03	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałam na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)		
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
ćw1	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.	3
ćw2	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.	2
ćw3	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.	3
ćw4	Ocena ogólna. Ocena równowagi fizycznej. Kontrola masy ciała.	2
ćw5	Impedancja. Kąt fazowy. Analiza ciśnienia krwi.	1
ćw6	Odczytywanie wyników segmentowych. Masa mięśni i tkanki tłuszczowej w segmentach ciała. Wskaźnik wody pozakomórkowej w segmentach ciała. Woda całkowita w segmentach ciała. Historia pomiarów.	3
ćw7	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)	6

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Ćwiczenia informacyjne/pokazowe
- Przygotowywanie prezentacji
- Analiza przypadków
- Ćwiczenia praktyczne
- Dyskusja,
- praca w zespole

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica
- Sprzęt do praktycznej nauki zawodu

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Formy zaliczenia:

- Ćwiczenia: zaliczenie z oceną

2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:

- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium/ Sprawdzian pisemny

91% - 100% - ocena bardzo dobra
· 81% - 90% - ocena dobra plus
· 71% - 80% - ocena dobra
· 61% - 70% - ocena dostateczna plus
· 51% - 60% - ocena dostateczna
· 50% i poniżej - ocena niedostateczna

- Obserwacja
- Prezentacja

3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określane są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	20

Udział w wykładach	-
Udział w ćwiczeniach	20
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	30
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do ćwiczeń	15
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do ćwiczeń	15
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1: Dietetyka Żywienie 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: Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. H. Szajewska, Medycyna Praktyczna, Kraków, 2017.

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

*należy odpowiednio wypełnić

** należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)