

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ocena żywienia			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition assessment				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Jadwiga Hamułka, prof. nadzw. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka; Zakładu Oceny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka; Zakład Oceny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia, spożycia produktów i składników pokarmowych oraz stanu odżywienia organizmu. Rozumienie zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia. Poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia projektowe, opracowanie zadania problemowego, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Spożycie żywności - metody badań, biomarkery spożycia, interpretacja wyników, źródła błędów. Sposób żywienia – charakterystyka metod ilościowych i jakościowych, zasady wyboru metody, walidacja metod, wartości referencyjne. Ocena prawidłowości spożycia w ujęciu indywidualnym i grupowym, źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup populacyjnych oraz możliwości ich zastosowania do oceny żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Materiał biologiczny wykorzystywany w badaniach stanu odżywienia. Biomarkery stanu odżywienia wybranymi składnikami odżywczymi (makroskładniki, wybrane witaminy i składniki mineralne). Metody diagnozowania niedożywienia. Somatotyp a sposób żywienia. Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe występujące w Polsce. Powiązanie sposobu żywienia i stanu odżywienia ze stanem zdrowia.</p> <p>Ćwiczenia: Poznanie wybranych metod oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie) oraz opracowanie narzędzi badawczych wykorzystywanych w badaniach sposobu żywienia. Wykorzystanie wybranych wskaźników do jakościowej oceny własnego sposobu żywienia. Ocena indywidualnego wydatku energetycznego oraz zapotrzebowania na energię. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej z zastosowaniem programu komputerowego. Ocena spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody z zastosowaniem aktualnie obowiązujących wartości referencyjnych. Ocena sposobu żywienia na poziomie grupowym. Ocena stanu odżywienia za pomocą wybranych wskaźników antropometrycznych i biochemicznych. Ocena stopnia zakwaszenia organizmu metodą PRAL.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych 02_U – umie ocenić sposób żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych 03_U – umie ocenić stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	04_K – rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka 05_K – rozumie konieczność prowadzenia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w społeczeństwie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_K, 05_K – egzamin pisemny (wykłady) i kolokwia pisemne (ćwiczenia); pytania testowe i problemowe 02_U, 03_U – obserwacja aktywności na zajęciach; sprawozdania grupowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen z egzaminu, kolokwiów; pytania na egzamin, kolokwia, sprawozdania grupowe				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 50% Ocena z ćwiczeń – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Gronowska-Senger A. (2013): Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Gronowska-Senger A. (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa.				

3. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.
4. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa.
5. Gawęcki J., Roszkowski W. (2011): Od norm żywieniowych do marketingu żywności. Wyd. UP. Poznań.
6. Gibson R.S. (2005): Principles of Nutritional Assessment. Oxford University Press, New York, Oxford.
7. Kułaga Z. i wsp. (2015): Siatki centylowe dla oceny wzrastania i stanu odżywienia polskich dzieci i młodzieży od urodzenia do 18 roku życia. Standardy Medyczne. *Pediatrics* 1, 119-134.
8. Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.
9. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_W12, K_W15
02_U	umie ocenić sposób żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych	K_U01, K_U04, K_U09
03_U	umie ocenić stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_U01, K_U04, K_U09
04_K	rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka	K_K08, K_K11
05_K	rozumie konieczności prowadzenia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w społeczeństwie	K_K08