

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA										
Informacje ogólne										
1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu Dietetyka pediatria										
2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł Wydział Nauk o Zdrowiu i nauk Społecznych Katedra Zdrowia Zakład Zdrowia Publicznego										
3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)			4 Grupa treści kształcenia kierunkowego				5 Typ modułu obowiązkowy			
6 Poziom studiów studia I stopnia			7 Liczba punktów ECTS 3				8 Poziom przedmiotu podstawowy			
9 Rok studiów III, semestr V - zimowy studia stacjonarne studia niestacjonarne			10 Liczba godzin w semestrze 15				11 Liczba godzin w tygodniu			
			wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.	wyk.	ćw.	lab. sem. zp.
			30	15	15					
12 Język wykładowy: język polski										
13 Wykładowca (wykładowcy) dr hab. Konrad Hozyasz, prof. PSW Agnieszka Panasiuk, mgr										
Informacje szczegółowe										
14 Wymagania wstępne										
1. Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka										
2. Podstawowa wiedza z zakresu dietoterapii										
15 Cele przedmiotu										
C1	Zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie planowania żywienia niemowląt, dzieci starszych oraz młodzieży.									
C2	Nabycie umiejętności bilansowania jadłospisów dla dzieci zdrowych i chorych									
C3	Nabycie umiejętności w zakresie dokonywania oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci.									
16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych										
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:							odniesienie do celów przedmiotu		
WIEDZA										
EK01	zna zasady żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży, zdrowych i chorych							C1, C2		
EK02	zna etiologię i objawy wybranych zaburzeń oraz chorób dietozależnych występujących u dzieci							C1		
UMIEJĘTNOŚCI										
EK03	potrafi dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci i młodzieży							C3		
EK04	potrafi zaplanować żywienie zdrowych dzieci i młodzieży							C1, C2		
EK05	potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne dla pacjentów pediatrycznych w wybranych jednostkach chorobowych							C1, C2		
KOMPETENCJE										
EK06	kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych							C1, C2, C3		
EK07	posiada świadomość konieczności współpracy z zespołem terapeutycznym							C1, C2, C3		

17 Treści programowe				
	forma zajęć - wykłady	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W1	Żywienie niemowląt zdrowych i chorych. Rola karmienia piersią, mleka modyfikowane, przygotowywanie i wprowadzanie pokarmów uzupełniających	2		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
W2	Zapobieganie i leczenie niedokrwistości z niedoboru żelaza w wieku rozwojowym. Rola doboru produktów do przygotowywanych posiłków w utrzymaniu dobrostanu	2		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
W3	Jod w żywieniu dzieci. Rola diety w chorobach tarczycy	2		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
W4	Alergia pokarmowa u dzieci. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu. Praktyczne aspekty prowadzenia diety bezmlecznej	2		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
W5	Dieta bezglutenowa. Wskazania i praktyczne aspekty prowadzenia diety	2		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
W6	Niedożywienie i dieta wysokokaloryczna u dzieci. Źródła DHA w diecie – dawniej i dzisiaj	2		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
W7	Rola dietetyka w zapobieganiu i terapii otyłości u dzieci	2		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
W8	Postępowanie z chorymi z zaburzeniami czynności wątroby, kamicą dróg żółciowych i zapaleniem trzustki	4		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
W9	Dietoterapia we wrodzonych zaburzeniach metabolizmu (fenyloketonuria, galaktozemia, rodzinna hipercholesterolemia, kwasice organiczne, choroby spichrzania glikogenu)	4		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
W10	Postępowanie dietetyczne w chorobach układu oddechowego, krążenia i moczowego u dzieci	4		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
W11	Dietoterapia w chorobach górnego odcinka przewodu pokarmowego, nieswoistych zapaleniach jelit i zespole jelita drażliwego	4		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
suma godzin		30		
	forma zajęć – ćwiczenia	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
Ćw1	Podstawy oceny stanu odżywienia dzieci – siatki centylowe	2		EK01, EK03, EK04
Ćw2	Ocena sposobu żywienia niemowląt i małych dzieci; schemat rozszerzania diety niemowląt, bilansowanie jadłospisów podczas rozszerzania diety dziecka, metoda BLW	2		EK01, EK03, EK04
Ćw3	Ocena sposobu żywienia dzieci starszych; żywienie w żłobkach i przedszkolach – zasady bilansowania diet, ocena ilościowa i jakościowa przykładowych jadłospisów	4		EK01, EK03, EK04

Ćw4	Ocena sposobu żywienia dzieci i młodzieży; zasady bilansowania diet	4	EK01, EK03, EK04	
Ćw5	Najczęstsze błędy popełniane w żywieniu dzieci i młodzieży	3	EK01, EK03, EK04	
suma godzin		15		
forma zajęć - laboratoria		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
L1	Diety eliminacyjne u dzieci – układanie jadłospisów w przypadku nietolerancji/ alergii pokarmowych/ celiakii	3		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
L2	Diety alternatywne w żywieniu dzieci – ocena ilościowa i jakościowa	2		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
L3	przykładowych jadłospisów	2		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
L4	Dietoterapia otyłości u dzieci i młodzieży – planowanie postępowania dietetycznego	3		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
L5	Cukrzyca typu I – planowanie postępowania dietetycznego	3		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
L6	Postępowanie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego na przykładzie wybranej jednostki chorobowej – planowanie żywienia	2		EK01, EK02, EK04, EK05, EK06, EK07
	Dietoterapia we wrodzonych zaburzeniach metabolizmu – układanie jadłospisu			
suma godzin		15		
18 Narzędzia/metody dydaktyczne				
1.	Wykład informacyjny			
2.	Prezentacja multimedialna			
3.	Dyskusja			
4.	Giełda pomysłów			
5.	Studium przypadku			
6.	Ćwiczenia przedmiotowe			
19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)				
F1.	Aktywność na zajęciach			
F2.	Obecność na zajęciach			
F3	Przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń/laboratoriów			
P1.	Egzamin / test			
20 Obciążenie pracą studenta				
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności			
	S	NS		
Godziny kontaktowe z nauczycielem	66			
Przygotowanie się do zajęć i do zaliczenia końcowego	24			
SUMA	90			
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3			
21 Literatura podstawowa i uzupełniająca				
Literatura podstawowa:				
1.	Staszewska – Kwak A., Woś H., Żywnienie dzieci. Wyd. PZWL, Warszawa 2020			
2.	Książyk J., Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017. Wyd. PZWL, Warszawa 2017			
3.	Szajewska H., Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. MP, 2017			
Literatura uzupełniająca:				
1.				

22 Kryteria oceny *

Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: zajęcia kończą się zaliczeniem z oceną

Przedmiot kończy się egzaminem.

Warunkiem zaliczenia wykładów jest uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu w formie testu jednokrotnego wyboru, obejmującego treści realizowane na wykładach.

Obowiązująca punktacja:

bardzo dobry (91-100% maksymalnej liczby punktów)

dobry plus (81-90% maksymalnej liczby punktów)

dobry (71-80% maksymalnej liczby punktów)

dostateczny plus (61-70% maksymalnej liczby punktów)

dostateczny (50-60% maksymalnej liczby punktów)

Nieusprawiedliwiona nieobecność podczas kolokwium jest równoznaczna z oceną niedostateczną.

Ćwiczenia kończą się zaliczeniem z oceną.

Podstawą zaliczenia zajęć jest:

- Zaliczenie każdego z ćwiczeń na podstawie przygotowywanych sprawozdań z wykonywanych zadań oraz realizowanych projektów

- Student może uzyskać oceny częściowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć)

Ocenę końcową z stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.

Laboratoria kończą się zaliczeniem z oceną.

Podstawą zaliczenia zajęć jest:

- Zaliczenie każdego z laboratoriów na podstawie przygotowywanych sprawozdań z wykonywanych zadań oraz realizowanych projektów

- Student może uzyskać oceny częściowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć)

Ocenę końcową z stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.

23 Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2. Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W09, K_W17, K_W19	C1, C2	W1-W11 L1-L6	1-6	F1-F3, P1, P2
EK02	K_W21, K_W22, K_W23	C1	W1-W11	1-2	F1-F3, P1, P2
EK03	K_U09	C3	Ćw1-Ćw5	3-6	F1-F3, P1, P2
EK04	K_U02, K_U12	C1, C2	W1-W11 L1-L6	1-6	F1-F3, P1, P2
EK05	K_U05, K_U12, K_U18	C1, C2	W1-W11 L1-L6	1-6	F1-F3, P1, P2

EK06	K_K03	C1, C2, C3	W1-W11 L1-L6 Ćw1-Ćw5	1-6	F1-F3, P1, P2
EK07	K_K01, K_K02	C1, C2, C3	W1-W11 L1-L6	1-6	F1-F3, P1, P2