

KARTA PRZEDMIOTU NA ROK AKADEMICKI 2021/2022							
INFORMACJE OGÓLNE							
1. Nazwa przedmiotu kształcenia	Dietetyka pediatryczna						
2. Nazwa jednostki prowadzącej moduł	Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki						
3. Grupa treści kształcenia	-						
4. Typ przedmiotu	obowiązkowy						
5. Poziom studiów	studia pierwszego stopnia						
6. Liczba punktów ECTS	3						
7. Poziom przedmiotu	podstawowy						
8. Rok studiów, semestr	III rok, semestr V						
9. Liczba godzin w semestrze	Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
	30	15	15				
10. Język wykładowy:	polski						
11. Wykładowca (wykładowcy)	Kamil K. Hozyasz, dr hab., prof. PSW Agnieszka Panasiuk, mgr						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE							
12. Wymagania wstępne							
1. Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka							
2. Podstawowa wiedza z zakresu dietoterapii							
13. Cele przedmiotu							
C1 Zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie planowania żywienia niemowląt, dzieci 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							
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych							
Student, który zaliczył przedmiot:						odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA							
EU01 zna zasady żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży, zdrowych i chorych						K_W09, K_W17, K_W19	
EU02 zna etiologię i objawy wybranych zaburzeń oraz chorób dietozależnych występujących u dzieci						K_W19, K_W21, K_W22	
UMIEJĘTNOŚCI							

EU03 potrafi dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci i młodzieży	K_U09
EU04 potrafi zaplanować żywienie zdrowych dzieci i młodzieży	K_U04, K_U12
EU05 potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne dla pacjentów pediatrycznych w wybranych jednostkach chorobowych	K_U05, K_U12, K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU06 kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
EU07 posiada świadomość konieczności współpracy z zespołem terapeutycznym	K_K01
15. Treści programowe	
Forma zajęć - wykłady	
1. Żywienie niemowląt zdrowych i chorych. Rola karmienia piersią, mleka modyfikowane, przygotowywanie i wprowadzanie pokarmów uzupełniających 2. Zapobieganie i leczenie niedokrwistości z niedoboru żelaza w wieku rozwojowym. Rola doboru produktów do przygotowywanych posiłków w utrzymaniu dobrostanu 3. Jod w żywieniu dzieci. Rola diety w chorobach tarczycy 4. Alergia pokarmowa u dzieci. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu. Praktyczne aspekty prowadzenia diety bezmlecznej 5. Dieta bezglutenowa. Wskazania i praktyczne aspekty prowadzenia diety 6. Niedożywienie i dieta wysokokaloryczna u dzieci. Źródła DHA w diecie – dawniej i dzisiaj 7. Rola diety w zapobieganiu i terapii otyłości u dzieci 8. Postępowanie z chorymi z zaburzeniami czynności wątroby, kamicą dróg żółciowych i zapaleniem trzustki 9. Dietoterapia we wrodzonych zaburzeniach metabolizmu (fenyloketonuria, galaktozemia, rodzinna hipercholesterolemia, kwasice organiczne, choroby spichrzania glikogenu) 10. Postępowanie dietetyczne w chorobach układu oddechowego, krążenia i moczowego u dzieci 11. Dietoterapia w chorobach górnego odcinka przewodu pokarmowego, nieswoistych zapaleniach jelit i zespole jelita drażliwego	
Forma zajęć - ćwiczenia	
1. Metody oceny stanu odżywienia dzieci. Siatki centylowe. 2. Schemat rozszerzania diety niemowląt, metoda BLW. 3. Preparaty do początkowego i dalszego żywienia niemowląt, żywność uzupełniająca – analiza rynku 4. Metody oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży; ocena przykładowych jadłospisów 5. Żywienie zbiorowe dzieci – planowanie żywienia w żłobkach i przedszkolach 6. Ocena ilościowa i jakościowa przykładowych jadłospisów żłobkowych/ przedszkolnych 7. Najczęściej popełniane błędy w żywieniu dzieci i młodzieży	
Forma zajęć - laboratoria	
1. Opracowywanie przykładowego jadłospisu dla dzieci zdrowych 2. Diety eliminacyjne u dzieci – planowanie jadłospisu w przypadku alergii na białka mleka krowiego 3. Diety eliminacyjne u dzieci – planowanie jadłospisu w przypadku celiakii 4. Dieta w niedokrwistości 5. Dietoterapia nadwagi i otyłości u dzieci 6. Ustalanie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach układu pokarmowego	

7. Dietoterapia we wrodzonych zaburzeniach metabolizmu	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Wykład informacyjny	
2. Prezentacja multimedialna	
3. Dyskusja	
4. Giełda pomysłów	
5. Studium przypadku	
6. Ćwiczenia przedmiotowe	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Aktywność na zajęciach	
F2. Obecność na zajęciach	
F3. Przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń/laboratoriów	
P1. Egzamin pisemny (test)	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	66
Przygotowanie się do zajęć i kolokwium	24
SUMA	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1. Krawczyński M., Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. HELP-Med, Kraków 2015	
2. Peckenpaugh N. Podstawy żywienia i dietoterapii. Elsevier Urban & Urban, Wrocław 2010	
3. Szajewska H., Horvath A., Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017	
4. Szczygieł B., Pachocka L. Praktyczny podręcznik dietetyki. red. Jarosz M., Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2010	
Literatura uzupełniająca:	
1) Standardy medyczne. Pediatria	
20. Formy oceny - szczegóły	
Warunki i formy zaliczenia przedmiotu: przedmiot kończy się egzaminem.	
Zaliczenie wykładów	
Podstawą zaliczenia przedmiotu jest pozytywna ocena z egzaminu końcowego.	
Forma egzaminu – pytania testowe jednokrotnego wyboru.	
Procent prawidłowych odpowiedzi z egzaminu odpowiada ocenie:	
• 0 – 59 % - niedostateczny (2,0) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu niedostatecznym	
• 60 – 67,25% - dostateczny (3,0) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dostatecznym	
• 67,5 – 74,75% - dostateczny plus (3,5) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dostatecznym plus	
• 75 – 82,25% - dobry (4,0) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dobrym	
• 82,5– 89,75% - dobry plus (4,5) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dobrym plus	
• 90 – 100%- bardzo dobry (5,0) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu bardzo dobrym	
Zaliczenie ćwiczeń	

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.

Zaliczenie laboratoriów

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.

Kryteria oceny efektów uczenia się:

w zakresie wiedzy - pisemny test – sprawdzian wiedzy;

w zakresie umiejętności - kontrola ustna w czasie zajęć, interpretacja sytuacji podczas pracy w grupach;

w zakresie kompetencji społecznych - samoocena, ocena grupy, obserwacja studenta podczas zajęć, ocena grupy.

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć

3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji

*L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia oraz konsultacje