

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026
(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Dietetyka pediatria – zajęcia praktyczne
Kod przedmiotu/ modułu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	I stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok III, semestr V i VI
Rodzaj przedmiotu	Podstawowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	dr n. o zdr. Edyta Łuszczki
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr n. o zdr. Edyta Łuszczki

* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
III			-	-	-	30	-	-	2
IV			-	-	-	30	-	-	1
Razem			-	-	-	60	-	-	3

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
- zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (w przypadku wprowadzenia obostrzeń epidemiologicznych)

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu /modułu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Semestr V – zaliczenie z oceną

Semestr VI – zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Posiadanie wiedzy na temat anatomii i fizjologii człowieka w zakresie podstawowym.

3. CELE, EFEKTY KSZTAŁCENIA, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu/modułu

C ₁	Zaznajomienie studentów z zasadami naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt.
C ₂	Zaznajomienie studentów z zasadami i przebiegiem żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia z uwzględnieniem schorzeń wymagających modyfikacji dietetycznej.
C ₃	Kształtowanie umiejętności układania diety dla dziecka w każdym wieku.

3.2 Efekty kształcenia dla przedmiotu/ modułu (wypełnia koordynator)

EK (efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	Przygotowuje propozycje żywienia noworodka, niemowląt i dzieci z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby.	K_U03, K_U07
EK_02	Określa zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze u dziecka w każdym wieku i wybranych jednostkach chorobowych. Potrafi zaplanować jadłospis dla dziecka.	K_U04, K_U06
EK_03	Przestrzega zasad etyki w kontakcie z pacjentem i współpracownikami.	K_K01

3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

A. Problematyka zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Organizacja żywienia dla dzieci w placówkach ochrony zdrowia. Organizacja żywienia mieszankami mlecznymi w oddziałach noworodkowych i dziecięcych. Asortyment i wartość odżywcza preparatów mlecznych, przetworów zbożowych, mięsnych i owocowo-warzywnych dla niemowląt i dzieci starszych. Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia: noworodka, niemowlęcia, dziecka w wieku przedszkolnym i szkolnym. Zasady żywienia: noworodka, niemowlęcia, dziecka w wieku przedszkolnym i szkolnym. Zasady żywienia wcześniaka.

Karmienie piersią.

Żywnienie sztuczne.

Zasady żywienia dietetycznego w alergiach pokarmowych, chorobach czynnościowych i organicznych układu pokarmowego, chorobach metabolicznych, celiakii, cukrzycy, mukowiscydozie.

Zasady żywienia dziecka po zabiegach chirurgicznych.

Zasady żywienia dzieci na diecie bezglutenowej.

Diety eliminacyjne w fenylketonurii, galaktozemii, niedoborach aktywności laktazy i sacharozy.

Żywnienie dzieci z zaburzeniami lipidowymi i w otyłości.

Zasady przeprowadzania edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej wśród dzieci i młodzieży.

3.4 Metody dydaktyczne

Zajęcia praktyczne: praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), prezentacja multimedialna, opisy przypadków, zadania obliczeniowe, przeprowadzanie edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Kolokwium	ZP
EK_02	Kolokwium, projekt	ZP
EK_03	Obserwacja w trakcie zajęć	ZP

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Kryteria oceniania:

Udział w zajęciach praktycznych jest obowiązkowy

Ocena umiejętności (EK_01, EK_02):

Kolokwium w semestrze V oraz VI. Pytania zamknięte jednokrotnego wyboru oraz pytania otwarte.

5.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%

3.5 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%

Ocenę pozytywną z przedmiotu można otrzymać wyłącznie pod warunkiem uzyskania pozytywnej oceny za każdy z ustanowionych efektów uczenia się.

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi ocena z kolokwium oraz przygotowany projekt.

Kryteria oceniania:

Ćwiczenia:

1. uczestnictwo i aktywność studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie zajęć,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie zajęć,
5. analiza literatury fachowej,
6. analiza przypadku,
7. opracowanie jadłospisu dla dziecka,
8. zaliczenie pisemne cząstkowe (kolokwium);

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające planu z studiów	60 godz. (30 godz. ZP semestr zimowy, 30 godz. ZP semestr letni)
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	5 godz. (2 godz. udział w konsultacjach, 3 godz. udział w zaliczeniu)

Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	25 godz. (10 godz. przygotowanie do zajęć, 10 godz. przygotowanie do zaliczenia, 5 godz. przygotowanie projektu)
SUMA GODZIN	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU/ MODUŁU

wymiar godzinowy	80 (3 pkt ECTS)
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z Dzienniczkiem Kształcenia Praktycznego na Kierunku Dietetyka I stopnia

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Żywnienie dzieci / Halina Woś, Anna Staszewska-Kwak. - Wyd. 1, (dodr.). - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, cop. 2012. 2. Żywnienie dzieci : podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki / Gabi Eugster ; tłumaczenie z języka niemieckiego Katarzyna Dzięcioł. - Wyd. 2. - Wrocław : Edra Urban & Partner, 2018. 3. Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie : praca zbiorowa / pod red. Mariana Krawczyńskiego ; red. Teresa Demitrescu ; aut. Anna Blask-Osipa [et al.]. - Wyd. 2. - Kraków : Wydawnictwo Help-Med, 2015. 4. Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży / pod red. Hanny Szajewskiej i Andrei Horvath. - Kraków : Medycyna Praktyczna, cop. 2017. 5. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019. <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Szostak –Węgierek D: Żywnienie kobiet w ciąży i karmienia piersią. Warszawa, PZWL 2021. 2. Dietetyka : żywienie zdrowego i chorego człowieka / Helena Ciborowska, Anna Rudnicka, współpraca: Artur Ciborowski. - Wydanie 4, rozszerzone i uaktualnione - 5 dodruk. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2018. 3. Dietetyka : żywność, żywienie w prewencji i leczeniu / pod redakcją Mirosława Jarosza ; autorzy: Magdalena Białkowska [et al.]. - Warszawa : Instytut Żywności i Żywienia, 2017.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej