

SYLABUSDOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020 - 2021/2022
(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Dietetyka pediatriczna
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok III; Semestr V
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Prof. Serhiy Nyankovskyy
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Prof. Serhiy Nyankovskyy

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
V	25	30	-	-	-	-	-	-	4

1.2. Sposób realizacji zajęć zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

EGZAMIN

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zaznajomienie studentów z zasadami naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt.
C2	Poznanie istoty zasad żywienia w wybranych stanach klinicznych wymagających żywienia dietetycznego.
C3	Uzyskanie niezbędnej wiedzy do stosowania zasad żywienia naturalnego i sztucznego niemowląt.
C4	Kształtowanie postawy studenta do zdobywania wiedzy z zakresu dietetyki pediatricznej.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Student posiada podstawową wiedzę na temat zasad naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt.	K_Wo8, K_Wo9
EK_02	Posiada wiedzę dotyczącą zasady żywienia dzieci zdrowych oraz w wybranych stanach klinicznych takich jak: celiakia, fenylketonuria, galaktozemia, alergię i inne.	K_Wo8
EK_03	Student potrafi przygotować propozycje żywienia niemowląt i dzieci z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby.	K_Uo3
EK_04	Student potrafi stosować zasady żywienia naturalnego i sztucznego w praktyce.	K_Uo3
EK_05	Jest odpowiedzialny za pogłębianie i aktualizowanie wiedzy z zakresu dietetyki pediatricznej.	K_Uo4, K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Rozwój dziecka zdrowego. Normy i siatki centylowe. Odrębności układu pokarmowego dzieci.
Żywienie niemowląt. Karmienie piersią. Żywienie sztuczne. Zasady wprowadzania pokarmów stałych.
Żywienie dzieci starszych i młodzieży. Zapotrzebowanie na poszczególne składniki pokarmowe w wieku rozwojowym i ich znaczenie dla organizmu.
Alergia pokarmowa u dzieci. Celiakia. Nieswoiste zapalenia jelit.
Fenylketonuria. Galaktozemia. Niedobory aktywności wybranych enzymów trawiennych. Mukowiscydoza Mukowiscydoza
Psychogenne zaburzenia odżywiania. Anorexia nervosa. Bulimia. Nadwaga i otyłość.
Cukrzyca u dzieci. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej.
Leczenie żywieniowe w nowotworach wieku dziecięcego. Niedokrwistości niedoborowe. Niedobór wit. – krzywica.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Pomiary antropometryczne. Praktyczna ocena stanu odżywienia dziecka z wykorzystaniem siatek centylowych. Ocena rozwoju dziecka w poszczególnych grupach wiekowych.
Promocja karmienia piersią. Produkty i mieszanki mleczne stosowane w leczeniu żywieniowym zdrowych niemowląt i dzieci – omówienie. Rola pro- i prebiotyków w żywieniu niemowląt.
Produkty i mieszanki mleczne stosowane w leczeniu żywieniowym niemowląt i dzieci w określonych sytuacjach klinicznych – omówienie.
Metody postępowania dietetycznego u dziecka z alergią na białka mleka krowiego. Dieta bezglutenowa.
Diety eliminacyjne w pediatrii. Żywnienie w chorobach wątroby i nerek. Żywnienie w chorobach OUN. Dieta ketogenna.
Kompleksowe postępowanie w psychogennych zaburzeniach odżywiania. Postępowanie dietetyczne.
Zasady żywienia w cukrzycy. Edukacja rodziców i dzieci dot. odżywiania w cukrzycy. Podstawy insulinoterapii
Zasady żywienia dzieci z chorobą nowotworową. Dieta w niedoborze żelaza. Dieta w niedoborze witamin krwiotwórczych. Profilaktyka krzywicy i żywienie w niedoborze wit. D
Wskazania do stosowania i zasady żywienia parenteralnego. Diety przemysłowe i żywienie enteralne na oddziale szpitalnym
Dieta bogatoresztkowa. Postępowanie dietetyczne i behawioralne w zaparciach. Biegunki zakaźne u dzieci – płynoterapia i żywienie.
Niepożądane reakcje pokarmowe. Postępowanie w przypadku anafilaksji
Ocena sposobu żywienia –współpraca z rodzicem i dzieckiem. Edukacja żywieniowa rodziców i dzieci w różnym wieku.
Planowanie i realizacja interwencji żywieniowej w sytuacji zdrowia i choroby.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: metoda projektów

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Egzamin	W
EK_02	Egzamin	W
EK_03	Sprawozdanie	Ćw
EK_04	Projekt	Ćw
EK_05	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	Ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie ćwiczeń,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
5. opis przypadku
6. zaliczenia pisemne cząstkowe

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Wykłady:

1. zaliczenie testowe oraz pytania otwarte:

A: Pytania z zakresu wiadomości do zapamiętania;

B: Pytania z zakresu wiadomości do rozumienia;

C: Rozwiązywanie zadania pisemnego typowego;

D: Rozwiązywanie zadania pisemnego nietypowego;

- za niewystarczające rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B = ocena 2,0

- za rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B możliwość uzyskania max. oceny 3,0

- za rozwiązanie zadań z obszaru A + B + C możliwość uzyskania max. oceny 4,0

- za rozwiązanie zadań z obszaru A + B + C + D możliwość uzyskania oceny 5,0

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie ustne problemowe lub zaliczenie pisemne w postaci testu:

– student generuje / rozpoznaje odpowiedź (esej, raport; krótkie strukturyzowane pytania /SSQ/; test wielokrotnego wyboru /MCQ/; test wielokrotnej odpowiedzi /MRQ/; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi), pytania otwarte.

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92% - 100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84% - 92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76% - 84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68% - 76%

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

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze oraz zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić

zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze oraz zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze oraz zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, potrafi ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze oraz zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze oraz zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi ocenić sposobu żywienia, stanu odżywienia i ustalić zapotrzebowania na podstawowe składniki odżywcze oraz zaplanować i wdrożyć odpowiedniego postępowania żywieniowego, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena 360°, ocena grupy, samoocena

Ocena kompetencji społecznych:

Wykazuje odpowiedzialność za wdrażaną dietoterapię oraz ocenę stanu odżywienia wśród dzieci, przejawia zaangażowanie w promocję zdrowego stylu życia.

ZAKRES OCEN: 2,0 - 5,

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 z harmonogramu studiów	55 godz.
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2 godz. (udział w egzaminie)
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	43 godz. (przygotowanie do zajęć, przygotowanie do egzaminu)
SUMA GODZIN	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Kubicka K., Kawalec W.: *Pediatrya dla studentów*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.
2. Spodaryk M.: *Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci*. Wyd. UJ. Kraków 2001.
3. Szajewska M., Albrecht P.: *Jak żywić niemowlęta i małe dzieci*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2012.
4. Woś H., Staszewska-Kwak A.: *Żywienie dzieci*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.
5. *Gastroenterologia dziecięca*. Pod redakcją Piotra Albrechta. Wyd. CZELEJ, Lublin 2016.

Literatura uzupełniająca:

1. Chevallier L : *51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: *Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.
3. Gawęcki J.: *Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
4. Zitelli&Davis *Atlas i podręcznik Badania kliniczne w pediatrii*. Redakcja Anna Dobrzanska. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2012.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej