

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Dietetyka pediatria
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	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok III; Semestr V, VI
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Prof. Serhiy Nyankovskyy
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady i ćwiczenia: Prof. Serhiy Nyankovskyy Zajęcia praktyczne: mgr Izabela Michońska

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
V	25	30				30			4
VI	-	-				30			1
<b>Razem</b>	<b>25</b>	<b>30</b>				<b>60</b>			<b>5</b>

**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)**

WYKŁADY I ĆWICZENIA: EGZAMIN

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE: ZALICZENIA Z OCENĄ (SEMESTR V ORAZ VI)

## 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

brak
------

## 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 pediatrycznej.
C5	Zaznajomienie studentów z zasadami i przebiegiem żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia z uwzględnieniem schorzeń wymagających modyfikacji dietetycznej.
C6	Kształtowanie umiejętności układania diety dla dziecka w każdym wieku.

### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
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, alergie 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 oraz określić zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze.	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 pediatrycznej.	K_Uo4, K_Ko5
EK_06	Jest gotów do planowania i współdziałania w procesie badawczym.	K_Ko7

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
---------------------

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

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.
Fenyloketonuria. 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.

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

<b>Treści merytoryczne ćwiczeń</b>
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. Żywienie w chorobach wątroby i nerek. Żywienie 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.

<b>Treści merytoryczne zajęć praktycznych</b>
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 fenyloketonurii, 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

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną*

*Ćwiczenia: metoda projektów*

*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 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.
EK_06	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 - 5,0**

#### **Zajęcia praktyczne:**

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. zaliczenia pisemne cząstkowe

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

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

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

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

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

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

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

#### **Ocena umiejętności:**

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze przygotowuje propozycje żywienia niemowląt i dzieci z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze przygotowuje propozycje żywienia niemowląt i dzieci z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze przygotowuje propozycje żywienia niemowląt i dzieci z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie przygotowuje propozycje żywienia niemowląt i dzieci z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie przygotowuje propozycje żywienia niemowląt i dzieci z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, niedostatecznie przygotowuje propozycje żywienia niemowląt i dzieci z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby procesów technologicznych.

## **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	115 godz. (wykłady i ćwiczenia: 55 godz., Zajęcia praktyczne: 60h)
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.)	8 godz. (przygotowanie do zajęć, przygotowanie do egzaminu)
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>125</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>5</b>

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

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	<b>NIE DOTYCZY</b>
zasady i formy odbywania praktyk	<b>NIE DOTYCZY</b>

## 7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eugster, Gabi. Żywnienie dzieci : podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki / Gabi Eugster ; tłumaczenie z języka niemieckiego Katarzyna Dzieciół, Wrocław : Edra Urban &amp; Partner 2018.</li> <li>2. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka wyd. IV. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022.</li> <li>3. Kubicka K., Kawalec W.: Pediatria dla studentów. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.</li> <li>4. Szajewska M., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2012.</li> <li>5. Gastroenterologia dziecięca. Pod redakc Piotra Albrechta. Wyd. CZELEJ, Lublin 2016.</li> <li>6. Żywnienie dzieci : podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki / Gabi Eugster ; tłumaczenie z języka niemieckiego Katarzyna Dzieciół. - Wyd. 2. - Wrocław : Edra Urban &amp; Partner, 2018.</li> <li>7. 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.</li> <li>8. Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży / pod red. Hanny Szajewskiej i Andrei Horvath. - Kraków : Medycyna Praktyczna, cop. 2017.</li> <li>9. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.</li> <li>10. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, PZH, 2020.</li> </ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choroby przewodu pokarmowego i żywienie dzieci : wytyczne i stanowiska międzynarodowych towarzystw naukowych 2016-2019 / redaktorzy wydania Anna Rybak, Diana Kamińska, Piotr Socha ; autorzy Piotr Albrecht [et al.] Warszawa : cop. Media-Press Sp. z o.o, 2019.</li> </ol>

2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
3. Książek, Janusz Benedykt, Borkowska, Anna (Polskie Towarzystwo Żywienia Klinicznego Dzieci. Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021 / redakcja naukowa Janusz Książek ; [autorzy: Anna Borkowska i 19 pozostałych] ; Polskie Towarzystwo Żywienia Klinicznego Dzieci, Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie 2021.
4. Szostak –Węgierek D: Żywienie kobiet w ciąży i karmienia piersią. Warszawa, PZWL 2021.
5. Dietetyka : żywność, żywienie w prewencji i leczeniu / pod redakcją Mirosława Jarosza ; autorzy: Magdalena Białkowska [ et al.]. - Warszawa : Instytut Żywności i Żywienia, 2017.
6. Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci 2021.
7. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2022. Diabetologia Praktyczna, 2022.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej