

## SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

### 1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	<b>Dietetyka pediatryczna</b>
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	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok III; Semestr V
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	<b>Prof. Serhiy Nyankovskyy</b>
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	<b>Prof. Serhiy Nyankovskyy</b>

\* -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	10	15	-	-	-	-	-		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 pediatrycznej.

#### 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, fenyloketonuria, 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_U03
EK_04	Student potrafi stosować zasady żywienia naturalnego i sztucznego w praktyce.	K_U03
EK_05	Jest odpowiedzialny za pogłębianie i aktualizowanie wiedzy z zakresu dietetyki pediatrycznej.	K_U04, K_K05

#### 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.
Fenyloketonuria. Galaktozemia. Niedobory aktywności wybranych enzymów trawiennych. Mukowiscydoza
Mukowiscydoza
Psychogenne zaburzenia odżywiania. Anorexia nervosa. Bulimia. Nadwaga i otyłość.

<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.

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

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	25 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.)	73 godz. (przygotowanie do zajęć, przygotowanie do egzaminu)
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>100</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>4</b>

*\* 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.: Pediatria 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.: Żywnienie dzieci. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.
5. Gastroenterologia dziecięca. Pod redakc 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.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
4. Zitelli&Davis Atlas i podręcznik Badania kliniczne w pediatrii. Redacja Anna Dobrzanska. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2012.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej