

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Dietetyka pediatryczna – zajęcia praktyczne
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Studia I stopnia
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok III; Semestr V i VI
Rodzaj przedmiotu	Podstawowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr n. o zdr. Grzegorz Sobek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

* -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						30			2
VI						30			1
Razem						60			3

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)**

SEMESTR V – ZALICZENIE Z OCENĄ

SEMESTR VI – ZALICZENIE Z OCENĄ

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	Zaznajomienie studentów z zasadami i przebiegiem żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia z uwzględnieniem schorzeń wymagających modyfikacji dietetycznej.
C3	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 ¹
EK_01	Przygotowuje propozycje żywienia noworodka, niemowląt i dzieci z uwzględnieniem takich zmiennych jak: wiek i stan zdrowia i/lub choroby.	K_U03
EK_02	Określa zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze u dziecka w każdym wieku i wybranych jednostkach chorobowych.	K_U07
EK_03	Przestrzega zasad etyki w kontakcie z pacjentem i współpracownikami.	K_Ko4, K_Ko5

3.3 Treści programowe

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.

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

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, galaktozemia, 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 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	SPRAWOZDANIE, PROJEKT	ZP
EK_02	KOŁOKWIUM	ZP
EK_03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ZP

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

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	60 godz. (30 godz. ZP semestr zimowy, 30 godz. ZP semestr letni)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (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

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

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:	
1.	Żywienie dzieci / Halina Woś, Anna Staszewska-Kwak. - Wyd. 1, (dodr.). - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, cop. 2012.
2.	Żywienie dzieci : podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki / Gabi Eugster ; tłumaczenie z języka niemieckiego Katarzyna Dzięcioł. - Wyd. 2. - Wrocław : Edra Urban & Partner, 2018.
3.	Żywienie 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.	Żywienie 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.
Literatura uzupełniająca:	
1.	Szostak –Węgierek D: Żywienie 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.
4.	Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci 2021.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej