

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	Niestacjonarne
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	10	15				30			4
VI	-	-				30			1
Razem	10	15				60			5

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 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, 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 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
Rozwój dziecka zdrowego. Normy i siatki centylowe. Odrębności układu pokarmowego dzieci.
Żywienie niemowląt. Karmienie piersią. Żywienie sztuczne. Zasady wprowadzania pokarmów stałych.

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

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

Treści merytoryczne ćwiczeń
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 ketogeniczna.
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.

Treści merytoryczne zajęć praktycznych
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	85 godz. (wykłady i ćwiczenia: 25 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.)	38 godz. (przygotowanie do zajęć, przygotowanie do egzaminu)
SUMA GODZIN	125
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	5

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	NIE DOTYCZY
zasady i formy odbywania praktyk	NIE DOTYCZY

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Eugster, Gabi. Żywnienie dzieci : podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki / Gabi Eugster ; tłumaczenie z języka niemieckiego Katarzyna Dzięcioł, Wrocław : Edra Urban & Partner 2018.
2. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka wyd. IV. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022.
3. Kubicka K., Kawalec W.: Pediatria dla studentów. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.
4. Szajewska M., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2012.
5. Gastroenterologia dziecięca. Pod redakcją Piotra Albrechta. Wyd. CZELEJ, Lublin 2016.
6. Żywnienie dzieci : podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki / Gabi Eugster ; tłumaczenie z języka niemieckiego Katarzyna Dzięcioł. - Wyd. 2. - Wrocław : Edra Urban & Partner, 2018.
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.
8. Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży / pod red. Hanny Szajewskiej i Andrei Horvath. - Kraków : Medycyna Praktyczna, cop. 2017.
9. Grzymiśławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
10. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, PZH, 2020.

Literatura uzupełniająca:

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.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka.

Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.

3. Książyk, Janusz Benedykt, Borkowska, Anna (Polskie Towarzystwo Żywności Klinicznego Dzieci. Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021 / redakcja naukowa Janusz Książyk ; [autorzy: Anna Borkowska i 19 pozostałych] ; Polskie Towarzystwo Żywności Klinicznego Dzieci, Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie 2021.
4. Szostak –Węgierek D: Żywność 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 Żywności 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