

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027
(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

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, Katedra 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. dr hab. Olena Nyankovska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	W, ćw: Prof. dr hab. Olena Nyankovska ZP: mgr Izabela Michońska, mgr Urszula Burchała

* -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
Razem	25	30				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, 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, wyznaczenie, pochodzenie etniczne, uwarunkowania kulturowe 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	Uznaje znaczenie wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i naukowych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu, a także 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

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

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
Psychogenne zaburzenia odżywiania. Anorexia nervosa. Bulimia. Nadwaga i otyłość.
Cukrzyca u dzieci. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej.
Dieta ketogenna w leczeniu padaczki.

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 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.

C. Problematyka zajęć praktycznych

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.
Programowanie żywieniowe oraz zasady żywienia: noworodka, niemowlęcia, dziecka w wieku przedszkolnym i szkolnym.
Zasady żywienia wcześniaka.
Karmienie piersią.
Żywienie 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, galaktozemii, niedoborach aktywności laktazy i sacharozy.
Żywienie 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, ZP
EK_05	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	Ćw, ZP
EK_06	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	Ćw, ZP

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady:

Uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć.

Pozytywna ocena z egzaminu. Egzamin składający się z pytań testowych obejmujących całość materiału.

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

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie pisemne w postaci testu.

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

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 na poziomie 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.

Zajęcia praktyczne:

1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta w czasie zajęć (zgodnie z regulaminem studiów UR rozdział 8 §25.). Nieobecność usprawiedliwiona zgodnie z regulaminem studiów UR (rozdział 8, §26).
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie ćwiczeń,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
5. zaliczenia pisemne cząstkowe
6. wykonanie projektu/zadań

Ocena końcowa z zajęć praktycznych: średnia ważona: 60% zaliczenie pisemne, 40% projekt/zadania

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)
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. Gastroenterologia dziecięca. Pod redakcją Piotra Albrechta. Wyd. CZELEJ, Lublin 2016.
4. Żywnienie dzieci : podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki / Gabi Eugster ; tłumaczenie z języka niemieckiego Katarzyna Dzięcioł. - Wyd. 2. - Wrocław : Edra Urban & Partner, 2018.
5. Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży / pod red. Hanny Szajewskiej i Andrei Horvath. - Kraków : Medycyna Praktyczna, cop. 2017.
6. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
7. 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 2021.
 3. Książyk, Janusz Benedykt, Borkowska, Anna (Polskie Towarzystwo Żywienia Klinicznego Dzieci. Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021 / redakcja naukowa Janusz Książyk ; [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. Red. Dobrzańska A. Autorzy: Barańska P. Obrycki Ł i in. Wprowadzenie do pediatrii: podręcznik dla studentów kierunku lekarskiego. Wyd. Media-Press. Warszawa 2022.
 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 2024. Diabetologia Praktyczna, 2024.
 8. Edukacja żywieniowa / Isobel R. Contento; przełożyli Olga Siara, Małgorzata Guzowska, Wojciech Szczepański ; Red. naukowa polskiego wydania: Barbara Woynarowska, Nina Ogińska-Bulik, Magdalena Woynarowska-Sołdan. - Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN SA, 2018
 9. Psychodietetyka / Red: naukowa Anna Brytek-Matera ; autorzy: Małgorzata Adamczyk-Zientara [i 32 pozostałych]. - Wydanie I. - Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej