

## KARTA PRZEDMIOTU

|                           |                 |                                                             |
|---------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------|
| Kod przedmiotu            | 0915-7DI-K39-DP |                                                             |
| Nazwa przedmiotu w języku | polskim         | <i>Dietetyka pediatryczna</i><br><i>Pediatric Dietetics</i> |
|                           | angielskim      |                                                             |

### 1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

|                                                     |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1.1. Kierunek studiów                               | <b>DIETETYKA</b>                                    |
| 1.2. Forma studiów                                  | Studia stacjonarne/ niestacjonarne                  |
| 1.3. Poziom studiów                                 | Studia pierwszego stopnia licencjackie              |
| 1.4. Profil studiów*                                | Praktyczny                                          |
| 1.5. Specjalność*                                   | Brak                                                |
| 1.6. Jednostka prowadząca przedmiot                 | Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu                   |
| 1.7. Osoba/zespół przygotowująca/y kartę przedmiotu | dr n. rol. Kamila Sobaś, dr n. o zdr. Anna Tokarska |
| 1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot              | dr n. rol. Kamila Sobaś, mgr Agata Bujak-Krzemińska |
| 1.9. Kontakt                                        | kamila.sobas@ujk.edu.pl                             |

### 2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

|                                                      |                                                                                                          |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1. Przynależność do modułu                         | Podstawowy/ kierunkowy                                                                                   |
| 2.2. Język wykładowy                                 | Polski/angielski (ćwiczenia-2)                                                                           |
| 2.3. Semestry, na których realizowany jest przedmiot | IV                                                                                                       |
| 2.4. Wymagania wstępne*                              | Anatomia, fizjologia, kliniczny zarys chorób, odstawy żywienia człowieka, technologia żywności i potraw. |

### 3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

|                               |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1. Forma zajęć              | Wykłady, ćwiczenia                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.2. Miejsce realizacji zajęć | Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej WLiNoZ, UJK                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.3. Forma zaliczenia zajęć   | Egzamin/ zaliczenie z oceną                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.4. Metody dydaktyczne       | Wykład: informacyjny, konwersatoryjny.<br>Ćwiczenia: pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki, objaśnienie. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.5. Wykaz piśmiennictwa      | podstawowe                                                                                                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krawczyński M., Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help MED, Kraków, 2015.</li> <li>2. Woś H., Starzewska-Kwak A., Żywienie dzieci. PZWL, Warszawa, 2012.</li> <li>3. Spodaryk M., Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2001.</li> <li>4. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie Zdrowego i Chorego Człowieka, wydanie 4. PZWL, Warszawa, 2014.</li> <li>5. Jarosz M., (red), Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja wydania. IŻŻ, Warszawa, 2017.</li> </ol> |
|                               | uzupełniające                                                                                                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jarosz M., Praktyczny Podręcznik Dietetyki. IŻŻ, Warszawa, 2010.</li> <li>2. Chojnacki J., Klupinska G., Dietetyka kliniczna. ELSEVIER, URBAN &amp; PARTNER 2014.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### 4. CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</b><br><b>Wykłady:</b><br>C1-Poznanie zasad i podstaw fizjologicznych dietetyki pediatrycznej.<br>C2-Zapoznanie studentów z etiologią, przebiegiem zaburzeń funkcjonalnych organizmu wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych.<br>C3- Zapoznanie studentów z dietoterapią w wybranych chorobach wieku dziecięcego.<br><b>Ćwiczenia:</b><br>C1-Kształtowanie umiejętności planowania jadłospisów z wyznaczeniem wartości odżywczej dla dzieci chorych w wybranych jednostkach chorobowych.<br>C2-Zapoznanie z zasadami i warunkami sporządzania diet dla chorych po zabiegach chirurgicznych i diet specjalistycznych ze szczególnym reżimem sanitarnym.<br>C3-Umiętność dokonywania szczegółowych obliczeń w ocenie sposobu żywienia i odżywiania. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)

##### Wykłady:

Zasady żywienia dzieci chorych na choroby przewodu pokarmowego. Alergia pokarmowa u dzieci. Celiakia. Neswoiste zapalenia jelit. Fenyloketonuria. Galaktozemia. Niedobory aktywności wybranych enzymów trawiennych. Mukowiscydoza. Postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych wieku dziecięcego. Otyłość prosta u dzieci, uwarunkowania, diagnostyka, postępowanie dietetyczne. Problemy żywienia dzieci w chorobach neurologicznych.

##### Ćwiczenia:

Metodyka planowania diet leczniczych w fenyloketonurii, galaktozemii i w chorobie trzewnej. Diety eliminacyjne w pediatrii. Żywienie w chorobach wątroby i nerek. Żywienie w chorobach OUN. Dieta ketogenna. Zasady żywienia w cukrzycy. Edukacja rodziców i dzieci dotycząca odżywiania w cukrzycy. Kompleksowe postępowanie w psychogennych zaburzeniach odżywiania. Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu białkowo-energetycznym. Podstawy insulinoterapii. Planowanie żywienia dietetycznego dla dziecka po przebytej chorobie nowotworowej. Zasady leczenia dojelitowego i pozajelitowego u dzieci. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

#### 4.3. Przedmiotowe efekty kształcenia

| Efekt                                      | Student, który zaliczył przedmiot                                                                                                                                                                    | Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| w zakresie <b>WIEDZY:</b>                  |                                                                                                                                                                                                      |                                                 |
| W01                                        | Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatricznej                                                                                                                                          | D1P_W07                                         |
| W02                                        | Poznał wpływ chorób na stan zaburzeń funkcjonalnych wpływających na czynniki metaboliczne w organizmie dziecka.                                                                                      | D1P_W08                                         |
| W03                                        | Zna zasady żywienia dzieci chorych w poszczególnych jednostkach chorobowych i potrafi wdrożyć odpowiednie postępowanie dietoterapeutyczne.                                                           | D1P_W09<br>D1P_W10                              |
| w zakresie <b>UMIEJĘTNOŚCI:</b>            |                                                                                                                                                                                                      |                                                 |
| U01                                        | Umie dokonać prawidłowych obliczeń na energię i składniki odżywcze oraz zaplanować jadłospis dla chorego dziecka                                                                                     | D1P_U09<br>D1P_U05<br>D1P_U10                   |
| U02                                        | Potrafi monitorować efekty interwencji dietetycznych u chorych i ocenić ich jakość i skuteczność we współpracy z zespołem w celu ciągłości opieki nad pacjentem                                      | D1P_U04<br>D1P_U06<br>D1P_U10                   |
| U03                                        | Umie zestawić posiłki dietetyczne dla chorych wymagających żywienia specjalistycznego                                                                                                                | D1P_U05<br>D1P_U10                              |
| w zakresie <b>KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b> |                                                                                                                                                                                                      |                                                 |
| K01                                        | Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualnienia wiedzy i umiejętności zawodowych w oparciu min. o interpretację wyników badań naukowych dotyczących żywienia dzieci chorych. | D1P_K05                                         |
| K02                                        | Przestrzega praw pacjenta w tym prawa do informacji dotyczącej choroby i proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń                                         | D1P_K03                                         |

#### 4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

| Efekty przedmiotowe<br>(symbol) | Sposób weryfikacji (+/-) |   |     |             |   |     |             |   |     |                         |   |     |               |   |     |                 |   |     |                            |   |     |
|---------------------------------|--------------------------|---|-----|-------------|---|-----|-------------|---|-----|-------------------------|---|-----|---------------|---|-----|-----------------|---|-----|----------------------------|---|-----|
|                                 | Egzamin pisemny test     |   |     | Kolokwium * |   |     | Projekt*    |   |     | Aktywność na zajęciach* |   |     | Praca własna* |   |     | Praca w grupie* |   |     | Inne zaliczenie praktyczne |   |     |
|                                 | Forma zajęć              |   |     | Forma zajęć |   |     | Forma zajęć |   |     | Forma zajęć             |   |     | Forma zajęć   |   |     | Forma zajęć     |   |     | Forma zajęć                |   |     |
|                                 | W                        | C | ... | W           | C | ... | W           | C | ... | W                       | C | ... | W             | C | ... | W               | C | ... | W                          | C | ... |
| W01                             | x                        |   |     |             |   |     |             |   |     |                         |   |     | x             |   |     |                 |   |     |                            |   |     |
| W02                             | x                        |   |     |             | x |     |             |   |     |                         |   |     |               |   |     |                 |   |     |                            |   |     |
| W03                             | x                        |   |     |             |   |     |             |   |     |                         |   |     |               |   |     |                 |   |     |                            |   |     |
| U01                             |                          |   |     |             |   |     |             |   |     |                         |   |     |               | x |     |                 | x |     |                            | x |     |
| U02                             |                          |   |     |             |   |     |             |   |     |                         |   |     |               | x |     |                 | x |     |                            | x |     |
| U03                             |                          |   |     |             |   |     |             |   |     |                         |   |     |               |   |     |                 |   |     |                            | x |     |
| K01                             |                          |   |     |             |   |     |             |   |     |                         |   |     |               |   |     |                 | x |     |                            |   |     |
| K02                             |                          |   |     |             |   |     |             |   |     |                         |   |     |               |   |     |                 | x |     |                            |   |     |

\*niepotrzebne usunąć

| 4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia |       |                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forma zajęć                                                 | Ocena | Kryterium oceny                                                                                                                                                             |
| wykład (W)                                                  | 3     | 61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.                                                     |
|                                                             | 3,5   | 69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.                                                      |
|                                                             | 4     | 77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.                     |
|                                                             | 4,5   | 85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych. |
|                                                             | 5     | 93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.                                             |
| ćwiczenia (C)                                               | 3     | 61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.                                                     |
|                                                             | 3,5   | 69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.                                                      |
|                                                             | 4     | 77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.                     |
|                                                             | 4,5   | 85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych. |
|                                                             | 5     | 93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.                                             |

#### 5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

| Kategoria                                                                                     | Obciążenie studenta |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
|                                                                                               | Studia stacjonarne  | Studia niestacjonarne |
| <b>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</b> | <b>60</b>           | <b>40</b>             |
| Udział w wykładach                                                                            | 30                  | 20                    |
| Udział w ćwiczeniach                                                                          | 30                  | 20                    |
| <b>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</b>                                     | <b>50</b>           | <b>60</b>             |
| Przygotowanie do wykładu                                                                      | 10                  | 10                    |
| Przygotowanie do ćwiczeń                                                                      | 20                  | 30                    |
| Przygotowanie do egzaminu/kolokwium*                                                          | 10                  | 20                    |
| <b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>                                                                   | <b>100</b>          | <b>100</b>            |
| <b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>                                                               | <b>4</b>            | <b>4</b>              |

\*niepotrzebne usunąć

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....