

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915-7DI-K29-ŻD	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Żywnienie dzieci</i> <i>Nutrition of children</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	DIETETYKA
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
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
2.3. Semestry, na których realizowany jest przedmiot	III
2.4. Wymagania wstępne*	Podstawy żywienia człowieka, organizacja i planowanie żywienia zbiorowego

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	Zaliczenie z oceną/ zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny. Ćwiczenia: projektowe wspomagane komputerowo.	
3.5. Wykaz piśmiennictwa	podstawowe	1. Krawczyński M., Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help MED, Kraków, 2015. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J., (red.), Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2012. 3. Jarosz M., (red.), Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa, 2011. 4. Włodarek D., Dietetyka. Format-AB, 2006.
	uzupełniające	1. Jarosz M., (red), Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja wydania. IŻŻ, Warszawa, 2017. 2. Gawęcki J., (red.), Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa, 2012. 3. http://www.eufic.org/en/healthy-living/article/child-and-adolescent-nutrition

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1-Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia naturalnego i sztucznego niemowląt. C2-Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym do 18 roku życia. Ćwiczenia: C1-Nabywanie umiejętności planowania żywienia naturalnego i sztucznego niemowląt. C2-Nabywanie umiejętności prawidłowego doboru produktów w żywieniu dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym do 18 roku życia. C3-Nabywanie umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: Fazy rozwoju fizycznego i psychoruchowego niemowląt, dzieci i młodzieży. Zasady karmienia naturalnego noworodków i niemowląt. Wskazania i przeciwwskazania do karmienia piersią. Najczęstsze problemy związane z karmieniem piersią. Zasady współczesnego żywienia sztucznego niemowląt. Zasady żywienia niemowląt i dzieci. Zasady żywienia młodzieży do 18 roku życia. Ćwiczenia:

Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych oraz opracowanie zaleceń żywieniowych dla dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym. Woda i napoje w żywieniu dzieci. Najczęstsze błędy w żywieniu dzieci. Najczęstsze błędy w żywieniu młodzieży do 18 roku życia. Podstawowa ocena stanu odżywienia 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 WIEDZY:		
W01	Wyjaśnia znaczenie prawidłowego żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży do 18 roku życia	D1P_W10
W02	Charakteryzuje zalecenia żywieniowe przeznaczone dla niemowląt, dzieci i młodzieży do 18 roku życia	D1P_W13
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie niemowląt, dzieci i młodzieży do 18 roku życia z wykorzystaniem programów komputerowych	D1P_U02 D1P_U04 D1P_U10
U02	Umie interpretować błędy żywieniowe popełniane przez dzieci i młodzież do 18 roku życia	D1P_U03
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Jest świadom potrzeb, upodobań żywieniowych niemowląt, dzieci, młodzieży do 18 roku życia	D1P_K04
K02	Ma świadomość potrzeby doksztalcenia i samodoskonalenia przez całe życie	D1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)													
	Kolokwium		Aktywność na zajęciach		Praca w grupie		Inne zaliczenie praktyczne							
	Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć							
	W	C	W	C	W	C	W	C						
W01	x		x											
W02	x		x											
U01				x				x						
U02				x		x		x						
K01				x		x		x						
K02				x		x								

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
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	45	30
<i>Udział w wykładach</i>	15	10
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	30	20
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	30	45
<i>Przygotowanie do kolokwium</i>	10	15
<i>Przygotowanie do ćwiczeń praktycznych, kolokwium</i>	20	30
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

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

.....