

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.D11.B/C.DP	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Dietetyka pediatryczna</i> <i>Pediatric Dietetics</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr n. rol. Kamila Sobaś, dr n. o zdr. Agata Bujak-Krzemińska
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski/angielski (2h ćwiczeń)
2.2. Wymagania wstępne	Anatomia, fizjologia, kliniczny zarys chorób, podstawy 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 CM UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny, konwersatoryjny. Ćwiczenia: pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki zakończony sprawozdaniem, objaśnienie.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Horvath A., Szajewska H., Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna 2023. - Krawczyński M. Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help MED, Kraków, 2015. - Woś H., Starzewska-Kwak A. Żywnienie dzieci. PZWL, Warszawa, 2021. - Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. Normy żywienia dla populacji Polski. NPZ - PZH, Warszawa, 2024.
	uzupełniająca	- Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.). Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2022, wyd. 2. http://www.eufic.org/en/healthy-living/article/child-and-adolescent-nutrition - Jarosz M. (red.). Dietetyka Żywność żywienie w prewencji i leczeniu. IZZ, Warszawa, 2017. - Noczyńska A., Zubkiewicz-Kucharska A. Otyłość wieku rozwojowego. PZWL, Warszawa, 2020. - Dutkiewicz A. Dietetyka w zaburzeniach odżywiania u dzieci i młodzieży. PZWL, Warszawa, 2024.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Przekazanie wiedzy na temat zasad i podstaw fizjologicznych dietetyki pediatrycznej. C2. Przekazanie wiedzy o etiologii, przebiegu zaburzeń funkcjonalnych organizmu dziecka wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych. C3. Przekazanie wiedzy na temat dietoterapii w wybranych chorobach wieku dziecięcego. Ćwiczenia: C1. Kształtowanie umiejętności planowania jadłospisów z wyznaczeniem wartości odżywczej dla dzieci chorych w wybranych jednostkach chorobowych. C2. Zapoznanie z zasadami i warunkami sporządzania diet dla dzieci chorych i diet specjalistycznych ze szczególnym reżimem sanitarnym. C3. Umiejętność dokonywania szczegółowych obliczeń w ocenie sposobu żywienia i stanie odżywiania dzieci.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: Błędy i nieprawidłowe nawyki żywieniowe. Upośledzone łąknienie. Nadwrażliwość na pokarmy. Zapobieganie alergii poprzez modyfikacje dietetyczne. Choroby związane z glutenem. Nietolerancja. Mukowiscydoza. Fenylketonuria.

Galaktozemia. Wrodzona nietolerancja fruktozy. Problemy żywienia dzieci w chorobach neurologicznych. Postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych wieku dziecięcego. Specyfika żywienia w zależności od wieku.

Ćwiczenia:

Metodyka planowania diet leczniczych w fenylketonurii, galaktozemia i w chorobie trzewnej. Diety eliminacyjne w pediatrii. Żywienie w chorobach OUN. Dieta ketogeniczna. Zasady żywienia w cukrzycy. Edukacja rodziców i dzieci dotycząca odżywiania w cukrzycy. Kompleksowe postępowanie w psychogennych zaburzeniach odżywiania. Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu białkowo-energetycznym. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna zasady i podstawy fizjologiczne diety pediatrii.	DI1P_W05
W02	Zna wpływ żywienia na funkcjonowanie organizmu chorego dziecka.	DI1P_W06
W03	Zna zasady żywienia dzieci chorych w poszczególnych jednostkach chorobowych i potrafi wdrożyć odpowiednie postępowanie dietoterapeutyczne.	DI1P_W07
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Umie dokonać prawidłowych obliczeń na energię i składniki odżywcze oraz zaplanować jadłospis dla chorego dziecka.	DI1P_U05 DI1P_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.	DI1P_U04 DI1P_U06 DI1P_U09
U03	Umie zestawić posiłki dietetyczne dla dzieci wymagających żywienia specjalistycznego.	DI1P_U05 DI1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
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.	DI1P_K05
K02	Przestrzega praw pacjenta w tym prawa do informacji dotyczącej choroby i proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	DI1P_K03

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																	
	Egzamin pisemny			Kolokwium			Projekt			Aktywność na zajęciach			Praca w grupie					
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć					
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...			
W01	+																	
W02	+																	
W03	+				+					+								
U01	+				+		+			+			+					
U02					+		+						+					
U03					+		+						+					
K01							+						+					
K02							+						+					

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	3,5	69-76% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	4	77-84% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	4,5	85-92% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	5	93-100% prawidłowych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia z kolokwium, projektu, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	3,5	69-76% jako średnia z kolokwium, projektu, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	4	77-84% jako średnia z kolokwium, projektu, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	4,5	85-92% jako średnia z kolokwium, projektu, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	5	93-100% jako średnia z kolokwium, projektu, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	45	25
Udział w wykładach	25	15
Udział w ćwiczeniach	20	10
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	30	50
Przygotowanie do wykładu	25	35
Przygotowanie do ćwiczeń	5	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

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

.....