

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI2.D.DDZiM	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Dietoprofilaktyka dzieci i młodzieży</i> <i>Diet prevention for children and adolescents</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia II stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr inż. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski/języka angielski (ćwiczenia 3h)
2.2. Wymagania wstępne	Żywienie dzieci zdrowych, dietetyka pediatryczna, promocja zdrowia dzieci i młodzieży.

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	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykłady: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny, dyskusja. Ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne wspomagane komputerowo z wykorzystaniem dietetycznych programów komputerowych, dyskusja.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Szajewska H, Horvath A. Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków, 2017. 2. Suskind DL, Lenssen P. Algorytmy żywienia dzieci. Edra Urban&Partner, 2013. 3. Krawczyński M. Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help-Med. s.c., Kraków, 2015.
	uzupełniająca	1. Eugster G. Żywienie dzieci. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2017. 2. http://www.eufic.org/en/healthy-living/article/child-and-adolescent-nutrition 3. Dutkiewicz A. Dietetyka w zaburzeniach odżywiania u dzieci i młodzieży. PZWL, Warszawa, 2024. 4. Książek J. Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021. PZWL, Warszawa, 2021. 5. Szostak-Węgierek D. Żywienie w czasie ciąży i karmienia piersią. PZWL, Warszawa, 2021. 6. Kibil I. Wege – Dieta roślinna w praktyce. PZWL, Warszawa, 2022.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykład: C1. Zapoznanie studentów z etiologią, przebiegiem zaburzeń funkcjonalnych organizmu wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych. C2. Zapoznanie studentów z dietoterapią w wybranych chorobach wieku dziecięcego i rozwojowego. Ćwiczenia: C1. Wyposażenie studenta w umiejętności planowania jadłospisów z wyznaczeniem wartości odżywczej dla dzieci chorych w wybranych jednostkach chorobowych. C2. Zapoznanie z zasadami i warunkami sporządzania diet specjalistycznych dla dzieci chorych. C3. Wyposażenie studenta w umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dla dzieci w wieku w różnym wieku.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: 1. Podstawowe zapotrzebowanie na wartość energetyczną i odżywczą diety dzieci i młodzieży. 2. Karmienie piersią – charakterystyka, poradnictwo laktacyjne, bank mleka. 3. Wprowadzanie pokarmów uzupełniających - schemat żywienia niemowląt, pokarmy potencjalnie alergizujące, dieta wegetariańska i wegańska. Zasady Baby-Led Weaning (BLW). 4. Specyfika żywienia w zależności od wieku - kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych.

1. Ocena stanu odżywienia dzieci i młodzieży.
2. Wybrane metody oceny diety dzieci i młodzieży.
3. Podstawowe zapotrzebowanie na wartość energetyczną i odżywczą diety dzieci i młodzieży.
4. Wprowadzanie pokarmów uzupełniających – schemat żywienia niemowląt, pokarmy potencjalnie alergizujące, dieta wegetariańska i wegańska.
5. Specyfika żywienia w zależności od wieku – kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych.
6. Zalecenia dotyczące suplementacji diety.
7. Leczenie żywieniowe i dietetyczne w wybranych chorobach.
8. Protokół doustnej próby prowokacji w diagnostyce nadwrażliwości na pokarm – definicja, wskazania, wybór metody, postępowanie przed próbą i w jej trakcie, wynik próby i informacja dla rodziców.

Student, który zaliczył przedmiot		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna wpływ chorób na stan zaburzeń funkcjonalnych wpływających na czynniki metaboliczne w organizmie dziecka.	DI2P_W04 DI2P_W06
W02	Zna zasady żywienia dzieci chorych w poszczególnych jednostkach chorobowych i potrafi wdrożyć odpowiednie postępowanie dietoterapeutyczne.	DI2P_W06 DI2P_W07
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Umie dokonać prawidłowych obliczeń dotyczących założeń dietetycznych oraz zaplanować plany żywieniowe dla dziecka zdrowego i chorego w różnym wieku.	DI2P_U03
U02	Potrafi monitorować efekty interwencji dietetycznych u chorych i ocenić ich jakość i skuteczność, przekazać odpowiednie specjalistom wchodzącym w skład zespołu w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	DI2P_U04
U03	Umie zestawić potrawy i posiłki dietetyczne dla chorych wymagających żywienia specjalistycznego (umie analizować receptury posiłków).	DI2P_U06
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualnienia wiedzy i umiejętności zawodowych.	DI2P_K02
K02	Przestrzega praw pacjenta w tym prawa do informacji dotyczącej choroby i proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	DI2P_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się																					
Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Kolokwium			Aktywność na zajęciach			Praca w grupie			Sprawozdania			Wejściówka								
	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	+									+											
W02	+									+											
U01					+			+		+			+								
U02	+				+			+		+			+								
U03					+			+		+			+								
K01					+			+													
K02					+			+													

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
Ćwiczenia (C)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów ze kolokwium, sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń i ocenionej aktywności studenta.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń i ocenionej aktywności studenta.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń i ocenionej aktywności studenta.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń i ocenionej aktywności studenta.
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, sprawozdań z poszczególnych ćwiczeń i ocenionej aktywności studenta.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	55	40
Udział w wykładach	30	20
Udział w ćwiczeniach	25	20
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	45	60
Przygotowanie do wykładu	20	30
Przygotowanie do ćwiczeń	20	20
Przygotowanie do egzaminu	5	10
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot	4	4

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

.....