

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022	
1	Nazwa przedmiotu
2	Wydział
3	Kierunek
4	Specjalność
5	Stopień
6	Forma
7	Wykładowca
8	Opis przedmiotu
9	Wymagania wstępne
10	Wymagania końcowe
11	Opis zajęć
12	Opis literatury
13	Opis efektów
14	Opis ocen
15	Opis innych
16	Opis innych
17	Opis innych
18	Opis innych
19	Opis innych
20	Opis innych
21	Opis innych
22	Opis innych
23	Opis innych
24	Opis innych
25	Opis innych
26	Opis innych
27	Opis innych
28	Opis innych
29	Opis innych
30	Opis innych
31	Opis innych
32	Opis innych
33	Opis innych
34	Opis innych
35	Opis innych
36	Opis innych
37	Opis innych
38	Opis innych
39	Opis innych
40	Opis innych
41	Opis innych
42	Opis innych
43	Opis innych
44	Opis innych
45	Opis innych
46	Opis innych
47	Opis innych
48	Opis innych
49	Opis innych
50	Opis innych
51	Opis innych
52	Opis innych
53	Opis innych
54	Opis innych
55	Opis innych
56	Opis innych
57	Opis innych
58	Opis innych
59	Opis innych
60	Opis innych
61	Opis innych
62	Opis innych
63	Opis innych
64	Opis innych
65	Opis innych
66	Opis innych
67	Opis innych
68	Opis innych
69	Opis innych
70	Opis innych
71	Opis innych
72	Opis innych
73	Opis innych
74	Opis innych
75	Opis innych
76	Opis innych
77	Opis innych
78	Opis innych
79	Opis innych
80	Opis innych
81	Opis innych
82	Opis innych
83	Opis innych
84	Opis innych
85	Opis innych
86	Opis innych
87	Opis innych
88	Opis innych
89	Opis innych
90	Opis innych
91	Opis innych
92	Opis innych
93	Opis innych
94	Opis innych
95	Opis innych
96	Opis innych
97	Opis innych
98	Opis innych
99	Opis innych
100	Opis innych

INFORMACJE OGÓLNE
-------------------

1. Nazwa przedmiotu	Dietetyka pediatriczna
---------------------	------------------------

2. Nazwa kierunku	Dietetyka
-------------------	-----------

<b>3. Poziom studiów</b>	studia pierwszego stopnia
--------------------------	---------------------------

4. Liczba punktów ECTS	4
------------------------	---

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
V	30	15	15			

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
V	30	15	15			

6. Język wykładowy	polski
--------------------	--------

<b>7. Wykładowca</b>	<b>prof. dr hab. Konrad Hozyasz</b> <b>mgr Agnieszka Panasiuk</b>
----------------------	--

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE	
------------------------	--

## 8. Wymagania wstępne

- |   |
|---|
| 1. Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka |
| 2. Podstawowa wiedza z zakresu dietoterapii       |

9. Cele przedmiotu
--------------------

C1 Zdobyć wiedzy i umiejętności w zakresie planowania żywienia niemowląt, dzieci oraz młodzieży

C2 Nabycie umiejętności bilansowania jadłospisów dla dzieci zdrowych i chorych

C3 Nabycie umiejętności w zakresie dokonywania oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci

**10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych**

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------------	---

odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się

WIEDZA	
--------	--

EU01	zna zasady żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży, zdrowych i chorych	K_W08, K_W16, K_W18
------	---	---------------------

K_W08, K_W16, K_W18
---------------------

EU02	zna etiologię i objawy wybranych zaburzeń oraz chorób dietozależnych występujących u dzieci	K_W18, K_W20, K_W21
------	---	---------------------

K_W18, K_W20, K_W21
---------------------

UMIEJĘTNOŚCI	
--------------	--

EU03	potrafi dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci i młodzieży	K_U09
------	--	-------

K\_U09

EU04	potrafi zaplanować żywienie zdrowych dzieci i młodzieży	K_U12
------	---	-------

K_U12
-------

EU05	potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne dla pacjentów pediatrycznych w wybranych jednostkach chorobowych	K_U05, K_U12, K_U18
------	--	---------------------

K_U05, K_U12, K_U18
---------------------

KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
-----------------------	--

EU06	kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
------	--	-------

K_K03
-------

EU07	posiada świadomość konieczności współpracy z zespołem terapeutycznym	K_K01
<b>11. Treści programowe</b>		
<b>Forma zajęć</b> – wykłady/ ćwiczenia/laboratoria		
<p><b>WYKŁADY</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Żywienie niemowląt zdrowych i chorych. Rola karmienia piersią, mleka modyfikowane, przygotowywanie i wprowadzanie pokarmów uzupełniających</li> <li>2. Zapobieganie i leczenie niedokrwistości z niedoboru żelaza w wieku rozwojowym. Rola doboru produktów do przygotowywanych posiłków w utrzymaniu dobrostanu</li> <li>3. Jod w żywieniu dzieci. Rola diety w chorobach tarczycy</li> <li>4. Alergia pokarmowa u dzieci. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu. Praktyczne aspekty prowadzenia diety bezmlecznej</li> <li>5. Dieta bezglutenowa. Wskazania i praktyczne aspekty prowadzenia diety</li> <li>6. Niedożywienie i dieta wysokokaloryczna u dzieci. Źródła DHA w diecie – dawniej i dzisiaj</li> <li>7. Rola diety w zapobieganiu i terapii otyłości u dzieci</li> <li>8. Postępowanie z chorymi z zaburzeniami czynności wątroby, kamicą dróg żółciowych i zapaleniem trzustki</li> <li>9. Dietoterapia we wrodzonych zaburzeniach metabolizmu (fenyloketonuria, galaktozemia, rodzinna hipercholesterolemia, kwasice organiczne, choroby spichrzania glikogenu)</li> <li>10. Postępowanie dietetyczne w chorobach układu oddechowego, krążenia i moczowego u dzieci</li> <li>11. Dietoterapia w chorobach górnego odcinka przewodu pokarmowego, nieswoistych zapaleniach jelit i zespole jelita drażliwego</li> </ol> <p><b>ĆWICZENIA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ocena stanu odżywienia dzieci i młodzieży – siatki centylowe</li> <li>2. Programowanie żywieniowe – praca z materiałami źródłowymi</li> <li>3. Rozszerzanie diety niemowląt – metoda BLW</li> <li>4. Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego – preparaty do początkowego i następnego żywienia niemowląt – analiza rynku</li> <li>5. Żywienie zbiorowe dzieci – zasady racjonalnego odżywiania dzieci w wieku przedszkolnym</li> <li>6. Planowanie żywienia zbiorowego dzieci</li> <li>7. Metody oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży</li> <li>8. Formułowanie zaleceń dietetycznych w wybranych jednostkach chorobowych</li> <li>9. Formułowanie zaleceń dietetycznych w wybranych chorobach rzadkich</li> </ol> <p><b>LABORATORIA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diety eliminacyjne u dzieci – układanie jadłospisów w przypadku nietolerancji/ alergii pokarmowych/ celiakii</li> <li>2. Dietoterapia otyłości u dzieci i młodzieży – planowanie postępowania dietetycznego</li> <li>3. Ustalanie postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych</li> <li>4. Dietoterapia we wrodzonych zaburzeniach metabolizmu – planowanie żywienia</li> </ol>		
<b>12. Narzędzia/metody dydaktyczne</b>		
1. Wykład informacyjny		
2. Prezentacja multimedialna		
3. Dyskusja		
4. Giełda pomysłów		
5. Studium przypadku		
6. Ćwiczenia przedmiotowe		
<b>13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)</b>		
1. Aktywność na zajęciach		
2. Obecność na zajęciach		
3. Przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń/laboratoriów		
4. Egzamin pisemny (test)		

14. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	68
2. Nakład pracy studenta	32
suma	100
liczba punktów ECTS	4
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Eugster G., Żywnienie dzieci: podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki. Wydawnictwo Edra Urban & Partner, Wrocław 2018	
2. Książek J. (red.), Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021, Polskie Towarzystwo Żywnienia Klinicznego Dzieci. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021	
3. Rowicka G. (red.), Nadmiar masy ciała u dzieci i młodzieży: poradnik dla lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021	
Literatura uzupełniająca:	
1. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2022	
2. Małgorzewicz S. (red.), Żywnienie kliniczne: praktyczne zagadnienia T.1. Wydawnictwo Czelej, Lublin 2020	
3. Ostrowska L., Dietetyka: kompendium. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2021	
16. Formy oceny – szczegóły	
<p><b>Przedmiot kończy się egzaminem.</b>  Podstawą zaliczenia przedmiotu jest pozytywna ocena z egzaminu końcowego.  Forma egzaminu – pytania testowe jednokrotnego wyboru.  Procent prawidłowych odpowiedzi z egzaminu odpowiada ocenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0 – 59 % - niedostateczny (2,0) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu niedostatecznym</li> <li>• 60 – 67,25% - dostateczny (3,0) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dostatecznym</li> <li>• 67,5 – 74,75% - dostateczny plus (3,5) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dostatecznym plus</li> <li>• 75 – 82,25% - dobry (4,0) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dobrym</li> <li>• 82,5– 89,75% - dobry plus (4,5) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dobrym plus</li> <li>• 90 – 100%- bardzo dobry (5,0) student osiągnął efekty kształcenia w stopniu bardzo dobrym</li> </ul> <p><b>Ćwiczenia kończą się zaliczeniem z oceną.</b>  <u>Podstawą zaliczenia zajęć jest:</u>  - Zaliczenie każdego z ćwiczeń na podstawie przygotowywanych sprawozdań z wykonywanych zadań oraz realizowanych projektów  - Student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć)  Ocenę końcową z stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.</p> <p><b>Laboratoria kończą się zaliczeniem z oceną.</b>  <u>Podstawą zaliczenia zajęć jest:</u>  - Zaliczenie każdego z laboratoriów na podstawie przygotowywanych sprawozdań z wykonywanych zadań oraz realizowanych projektów  - Student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć)  Ocenę końcową z stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.  Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.</p>	
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	
2. Zajęcia odbywać się będą w Akademii Białskiej im. Jana Pawła II w Białej Podlaskiej	
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	

4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem