KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE								
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ								
Kierunek studiów:		DIETETYKA						
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia						
Profil studiów:		praktyczny						
Forma studiów:		stacjonarne						
Nazwa modułu:		**Żywienie i dietetyka pediatryczna**						
Rodzaj modułu:		Moduł kształcenia kierunkowego						
Język wykładowy:		Język polski*						
Rok studiów:	3	**Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:**						
Semestr:	5	Wykład	Ćwiczenie					
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	20	20					
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki, klinicznego zarysu chorób						

II. CELE KSZTAŁCENIA
Cele kształcenia:
Cel 1: Opanowanie wiedzy z zakresu żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Opanowanie zasad komponowania jadłospisu dla dzieci w wybranych stanach chorobowych. **Cel 2:** Zdobycie umiejętności samodzielnego układanie diet dla dzieci zdrowych i chorych. **Cel 3:** Poznanie wpływu wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja na różnych etapach rozwoju.

III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH		
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych
wiedzy:		
W01	Zna budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów, ma opanowaną terminologię anatomiczno-fizjologiczną.	K1D_W02
W02	Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia.	K1D_W03
W03	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	K1D_W16
umiejętności:		
U01	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności w wybranych chorobach oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.	K1D_U11
U02	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14
U03	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe.	K1D_U15
kompetencji społecznych:		
K01	Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające, na jakość wykonywanej pracy zawodowej.	K1D_K08

IV. TREŚCI PROGRAMOWE
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałam na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Wykład		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
w1	Przedstawienie treści karty modułu. Okresy rozwojowe dziecka. Zapotrzebowanie energetyczne i normy żywieniowe. Schemat żywienia dzieci 1-3 roku życia.	2
w2	Naturalne i sztuczne żywienie niemowląt, zasady i warunki sporządzania posiłków dla niemowląt zdrowych i chorych. Żywienie dzieci metodą BLW. Diety alternatywne dla dzieci	2
w3	Diety eliminacyjne w fenyloketonurii, galaktozemii, w niedoborach aktywności laktazy i sacharazy.	2
w4	Kolka niemowlęca. Zaburzenia połykania u dzieci.	1
w5	Celiakia zasady żywienia dzieci i młodzieży, asortyment i zastosowanie preparatów bezglutenowych	2
w6	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe wskazania. Płyny dożylne, diety przemysłowe	3
w7	Żywienie dzieci w wybranych chorobach: choroby nowotworowe, gorączka, żywienie dzieci przedwcześnie urodzonych	5
w8	Żywienie w zaburzeniach w odżywianiu (biegunki ostre, przewlekłe). Stany niedożywienia i wyniszczenia. Zaburzenia odżywienia u dzieci.	3
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
ćw1	Przedstawienie treści karty modułu. Żywienie naturalne, zasady karmienia piersią, ocena pokrycia zapotrzebowania na wodę i kalorycznego u dzieci w pierwszym miesiącu życia.	3
ćw2	Ocena zapotrzebowania na wodę i kalorycznego u dzieci od 1 do 3 roku życia, z uwzględnieniem podstawowej i ponadpodstawowej przemiany materii.	3
ćw3	Komponowanie diety z uwzględnieniem produktów zabronionych, obliczanie zapotrzebowania kalorycznego u dzieci z chorobą trzewną i alergiami pokarmowymi	3
ćw4	Obliczanie Podstawowego Wydatku Energetycznego (PWE) z uwzględnieniem pokrycia kalorycznego i zapotrzebowania białkowego u ciężko chorych dzieci.	4
ćw5	Komponowanie diety dla dzieci z fenyloketonurią z wykorzystaniem wymienników.	3
ćw6	Żywienie w stanach pooperacyjnych i oparzeniach. Doustne suplementy pokarmowe. Komponowanie diety dojelitowej.	4

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

Wykład: wykład informacyjny, wykład problemowy
Ćwiczenia: analiza przypadków, dyskusja, praca w zespole

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna – prezentacja multimedialna
- Tablica
  Teksty źródłowe

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Formy zaliczenia:

- Wykład: zaliczenie z oceną
- Ćwiczenia: zaliczenia z oceną

2. **Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:**

Wykład:

- pisemny test wiedzy - kryteria oceny: kryteria oceny: • 51% - 60% - ocena dostateczna, • 61% - 70% - ocena dostateczna plus, • 71% - 80% - ocena dobra, • 81% - 90% - ocena dobra plus, • 91% - 100% - ocena bardzo dobra,
- obserwacja i ocena postaw studenta

Ćwiczenia:

- kolokwium pisemne - kryteria oceny: kryteria oceny: • 51% - 60% - ocena dostateczna, • 61% - 70% - ocena dostateczna plus, • 71% - 80% - ocena dobra, • 81% - 90% - ocena dobra plus, • 91% - 100% - ocena bardzo dobra,
- aktywność na zajęciach
- obserwacja i ocena postaw studenta

Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określane są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	40
Udział w wykładach	20
Udział w ćwiczeniach	20
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	35
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do ćwiczeń	15
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	5
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Szakjewska. Horvath. Żywienie i leczenie żywieniowe. 2017. Medycyna Praktyczna Ciborowska H., Ciborowski A.:
2. Szajewska H., Socha P., Horvath A. i in., Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci, „Przegląd Pediatryczny" 2021
3. Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017. Janusz Ksiażyk PZWL Warszawa

Literatura uzupełniająca:

1. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. HELP MED, Kraków 2008. Standardy leczenia żywieniowego. Janusz Ksiażyk PZWL Warszawa
2. Gastroenterologia dziecięca, wybrane zagadnienia. Red F. Iwaniczak. Wyd. med. BORGIS, Warszawa 2003.

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

*należy odpowiednio wypełnić

** należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)