

KARTA MODUŁU 2020/2021

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:		Dietetyka					
Poziom studiów:		I stopień					
Profil studiów:		praktyczny					
Forma studiów:		stacjonarne					
Nazwa modułu:		Żywienie i dietetyka pediatryczna					
Rodzaj modułu:		Obowiązkowy					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	3	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	5	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	30	-	20	-	-	-
Forma zaliczenia:		Egzamin					
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka i dietetyki					
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 ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:							
1	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	Kolokwium
2	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	Kolokwium
3	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.					K1D_W16	Kolokwium
4	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.					K1D_W18	Kolokwium
umiejętności:							
1	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.					K1D_U11	Aktywność podczas zajęć
2	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.					K1D_U14	Aktywność podczas zajęć

3	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	Aktywność podczas zajęć
kompetencji społecznych:			
1	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08	Obserwacja
IV. TREŚCI PROGRAMOWE			
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)			
Wykład			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Wykład 1	Okresy rozwojowe dziecka. Odrębności anatomiczne i fizjologiczne przewodu pokarmowego układu oddechowego i układu odporności u dzieci w różnych grupach wiekowych. Zapotrzebowanie energetyczne i normy żywieniowe. Schemat żywienia dzieci 1-3 roku życia.	3	
Wykład 2	Naturalne i sztuczne żywienie niemowląt, zasady i warunki sporządzania posiłków dla niemowląt zdrowych i chorych. Żywienie dzieci metodą BLW. Diety alternatywne dla dzieci.	2	
Wykład 3	Dieta dzieci z zaburzeniami ze spectrum autyzmu. Postępowanie dietetyczne u dzieci z zespołem Downa.	3	
Wykład 4	Celiakia zasady żywienia dzieci i młodzieży, asortyment i zastosowanie preparatów bezglutenowych.	2	
Wykład 5	Diety eliminacyjne w fenylketonurii, galaktozemia, w niedoborach aktywności laktazy i sacharazy. Diety wegańskie i wegetariańskie u dzieci.	3	
Wykład 6	Alergie pokarmowe i diety eliminacyjne. Alergie krzyżowe. Kolka niemowlęcia. Zaburzenia połykania u dzieci.	2	
Wykład 7	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe wskazania. Płyny dożyłne, diety przemysłowe	2	
Wykład 8	Żywienie dzieci w wybranych chorobach: choroby nowotworowe, gorączka, żywienie dzieci przedwcześnie urodzonych.	6	
Wykład 9	Żywienie w nadwadze i otyłości. Konsekwencje nadmiernej masy ciała.	2	
Wykład 10	Żywienie w zaburzeniach w odżywianiu (biegunki ostre, przewlekłe). Stany niedożywienia i wyniszczenia. Zaburzenia odżywiania u dzieci.	3	
Wykład 11	Patofizjologia układu moczowego, żywienie w chorobach nerek .	2	
Ćwiczenia			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Ćwiczenie 1	Żywienie naturalne, zasady karmienia piersią, ocena pokrycia zapotrzebowania na wodę i kalorycznego u dzieci w pierwszym miesiącu życia.	2	
Ćwiczenie 2	Ocena zapotrzebowania na wodę i kalorycznego u dzieci od 1 do 3 roku życia, z uwzględnieniem podstawowej i ponadpodstawowej przemiany materii.	2	
Ćwiczenie 3	Komponowanie diety z uwzględnieniem produktów zabronionych, obliczanie zapotrzebowania kalorycznego u dzieci z chorobą trzewną i alergiami pokarmowymi.	3	
Ćwiczenie 4	Komponowanie diety dzieci z chorobami nerek, z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego i białkowego.	3	
Ćwiczenie 5	Komponowanie diety dzieci z chorobami trzustki i wątroby, z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego i białkowego.	2	
Ćwiczenie 6	Obliczanie Podstawowego Wydatku Energetycznego (PWE) z uwzględnieniem pokrycia kalorycznego i zapotrzebowania białkowego u ciężko chorych dzieci.	2	
Ćwiczenie 7	Komponowanie diety dla dzieci z fenylketonurią z wykorzystaniem wymienników.	3	
Ćwiczenie 8	Żywienie w stanach pooperacyjnych i oparzeniach. Doustne suplementy pokarmowe. Komponowanie diety dojelitowej.	3	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
1. Metody kształcenia:			
• Wykład multimedialny • Wykład informacyjny • Ćwiczenia praktyczne • Pokaz • Prezentacja • Studium przypadku • Dyskusja, praca w zespole • Studium literatury			

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU**Forma zaliczenia modułu.****Egzamin****Kryteria oceny formującej***:**

- Krótkie zadania domowe
- Umiejętność samodzielnego rozwiązywania zadań przy tablicy
- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Test
- Prezentacja
- Sprawozdania
- Prezentacja umiejętności

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęciach, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca*:**

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	
Udział w wykładach	30
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu	5
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	
Łączna liczba godzin	75
Punkty ECTS za moduł	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka – Żywność zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2007.
2. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, Warszawa, 2004.
3. Gastroenterologia dziecięca, wybrane zagadnienia. Red F. Iwaniczak. Wyd. med. BORGIS, Warszawa, 2003.
4. Szakjewska. Horvath. Żywność i leczenie żywieniowe. Medycyna Praktyczna, 2017.
5. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.), Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, 2020.
6. Szajewska H., Socha P., Horvath A. i in., Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci, „Przegląd Pediatryczny” 2021.

Literatura uzupełniająca:

1. Pediatria dla studentów. Red. Kubicka K. i Kawalec W. PZWL, Warszawa, 2002.
2. Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2017. Janusz Książek PZWL, Warszawa.
3. Zachurczok A., Małecka-Tendera E., Nadwaga i otyłość [w:] Szajewska H., Horvath A. (red.). Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, Wydawnictwo Medycyna Praktyczna, Kraków, 2017 .
4. Taraszewska A., Nadwaga i otyłość wśród dzieci i młodzieży.
5. Skrzypek M., Krzyszycha R.M., Goral K. i in., Postępowanie żywieniowe w leczeniu otyłości u dzieci i młodzieży, „Med Og Nauk Zdr.” 2021.

*należy odpowiednio wypełnić

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

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny