

## KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	Dietetyka						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	Żywnienie i dietetyka pediatryczna						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	3	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	5	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	3	30	-	20	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	Egzamin						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka i dietetyki						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> Opanowanie wiedzy z zakresu żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Opanowanie zasad komponowania jadłospisu dla dzieci w wybranych stanach chorobowych.</p> <p><b>Cel 2:</b> Zdobycie umiejętności samodzielnego układanie diet dla dzieci zdrowych i chorych.</p> <p><b>Cel 3:</b> Poznanie wpływu wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja na różnych etapach rozwoju.</p>							
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
<b>wiedzy:</b>							
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
<b>umiejętności:</b>							
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
<b>kompetencji społecznych:</b>			
1	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08	Obserwacja
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Wykład</b>			
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, galaktozemii, 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 odżywienia u dzieci.	3	
Wykład 11	Patofizjologia układu moczowego, żywienie w chorobach nerek .	2	
<b>Ćwiczenia</b>			
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	
<b>V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE</b>			
<b>1. Metody kształcenia:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład multimedialny</li> <li>• Wykład informacyjny</li> <li>• Ćwiczenia praktyczne</li> <li>• Pokaz</li> <li>• Prezentacja</li> <li>• Studium przypadku</li> <li>• Dyskusja, praca w zespole</li> <li>• Studium literatury</li> </ul>			

**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 zajęcia, 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
<b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>	
Udział w wykładach	30
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	
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.)	
<b>Łączna liczba godzin</b>	<b>75</b>
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	<b>3</b>

## 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