

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

Zamiejscowy Wydział Kultury Fizycznej w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **DIETETYKA PEDIATRYCZNA**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_O_C.5_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: **Zakład Dietetyki**

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

dr hab. med. Bernard Zajadacz

Osoby prowadzące przedmiot:

1. dr hab. med. Bernard Zajadacz

Data opracowania: **05.02.2020 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 1, semestr 2			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć	30	15		
Liczba punktów ECTS	3			

2. Cele przedmiotu

C1	Żywienie kobiet w ciąży i dzieci w poszczególnych okresach życia.
C2	Żywienie w wybranych chorobach wieku dziecięcego.

3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

- podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego.

4. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	potrafi dokonać oceny stanu odżywienia dzieci i zaplanować żywienie dla każdej z grup wiekowych oraz kobiet w ciąży	K_W03 K_W05 K_W10 K_U10	P6S_WG P6S_WK P6S_UW
EK2	stosuje zalecenia dotyczące żywienia dzieci w wybranych chorobach	K_W10 K_W12 K_U05 K_U07 K_K03	P6S_WG P6S_UW P6S_KO P6S_KR

5. Treści programowe

WYKŁADY		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Zasady żywienia kobiety ciężarnej i karmiącej. Żywienie w stanach patologicznych ciąży. Karmienie naturalne (wytyczne WHO, AAP, polskie). Odrębność przewodu pokarmowego u dzieci. Żywienie noworodków urodzonych przedwcześnie i z małą urodzeniową masą ciała.	3
W2	Karmienie sztuczne. Mleko modyfikowane. Zasady wprowadzania produktów uzupełniających. Przeciwwskazania do żywienia naturalnego. Suplementacja mleka modyfikowanego (długołańcuchowe, wielonienasycone kwasy tłuszczowe, nukleotydy, probiotyki, prebiotyki). Produkty mlekozastępcze (hydrolizaty białka, preparaty sojowe).	3
W3	Żywienie naturalne niemowląt – korzyści zdrowotne karmienia piersią. Żywienie dzieci w wieku 1–3 lata, w wieku przedszkolnym oraz okresie pokwitania.	2
W4	Probiotyki w pediatrii. Prebiotyki i synbiotyki w pediatrii. Żywienie enteralne i parenteralne.	2
W5	Ostra i przewlekła biegunka – zasady żywienia.	2
W6	Nadwrażliwość pokarmowa. Zapobieganie alergii. Żywienie w alergiach pokarmowych. Diety hipoantygenu i eliminacyjne.	2
W7	Cukrzyca, zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Nadwaga i otyłość.	2
W8	Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach przemiany aminokwasów i węglowodanów.	2
W9	Postępowanie dietetyczne u dzieci z chorobami wątroby i dróg żółciowych. Cholestaza niemowlęca.	2
W10	Zasady żywienia dziecka z refluksem żołądkowo-przełykowym.	1
W11	Żywienie dzieci w okresie ostrym i przewlekłym choroby trzewnej.	2
W12	Żywienie w nieswoistych stanach zapalnych jelit u dzieci i młodzieży. Zespół krótkiego jelita.	2
W13	Zasady żywienia dziecka chorego na mukowiscydozę.	1
W14	Żywienie w onkologii. Dieta sterylna, półsterylna.	2
W15	Żywienie dzieci z chorobami neurologicznymi. Rola diety ketogennej.	2
	Razem	30
ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Ocena stanu odżywienia (siatki centylowe, pomiary antropometryczne, badania laboratoryjne, stan odżywienia u dziecka hospitalizowanego).	1
ĆW2	Karmienie naturalne – skład pokarmu kobiecego. Model żywienia niemowląt karmionych i niekarmionych piersią.	1
ĆW3	Preparaty do początkowego i dalszego żywienia niemowląt – wymagania odnośnie składu i wartości odżywczej dotyczącej mleka początkowego i mleka następnego.	1
ĆW4	Żywność uzupełniająca w żywieniu niemowląt – produkty bezmleczne – zbożowe, warzywne i warzywno-mięsne oraz owocowe.	1

ĆW5	Skład i receptury potraw i posiłków dla niemowląt w odniesieniu do zaleceń żywieniowych (schemat sztucznego żywienia niemowląt).	1
ĆW6	Modele żywienia młodszych dzieci i dzieci w wieku szkolnym w odniesieniu do zaleceń żywieniowych. Alternatywne sposoby żywienia dzieci i młodzieży.	1
ĆW7	Żywienie niemowląt i dzieci w placówkach ochrony zdrowia – ogólne zasady organizacji i funkcjonowania bloków żywieniowych.	1
ĆW8	Diety stosowane w pediatrii. Diety zbilansowane stosowane w żywieniu dziecka zdrowego i chorego	1
ĆW9	Diety eliminacyjne – bezlaktozowe, bez sacharozy, bez maltozy i izomaltozy, inne.	1
ĆW10	Żywienie dzieci z chorobami układu pokarmowego.	1
ĆW11	Diety w wybranych chorobach metabolicznych i genetycznych.	1
ĆW12	Dieta w cukrzycy. Indeks glikemiczny, wymienniki węglowodanowe i białkowo-tłuszczowe. Ustalanie dawek insuliny.	2
ĆW13	Żywienie w chorobach onkologicznych.	1
ĆW14	Zaliczenie przedmiotu.	1
	Razem	15

6. Metody dydaktyczne

M1	Wykład multimedialny.
M2	Metoda problemowa.
M3	Analiza przypadków.
M4	Dyskusja.

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	45
Konsultacje przedmiotowe	5
Egzaminy w sesji	2
Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć	5
Przygotowanie diety dla wybranej jednostki chorobowej	10
Przygotowanie do zaliczenia	3
Przygotowanie do egzaminu	5
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	75
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3

8. Metody oceny

a. Ocena formująca

F1	Ocena stanu odżywienia pacjenta.
F2	Propozycja diety dla wybranej jednostki chorobowej.

b. Ocena podsumowująca

P1	Ocena z ćwiczeń.
P2	Egzamin pisemny.

c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- średnia z ocen formujących i podsumowującej;
- możliwość podwyższenia oceny zależnie od uczestnictwa w wykładach.

9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1	
na ocenę 2	Nie potrafi ocenić stanu odżywienia dzieci oraz zaplanować dla nich żywienia.
na ocenę 3	Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia dzieci i zaplanować żywienie dla każdej z grup wiekowych oraz kobiet w ciąży.
na ocenę 4	Opisuje i prezentuje na młodym pacjencie metody oceny stanu odżywienia dzieci oraz potrafi dobrać wskazania żywieniowe właściwe dla danego przypadku; umie dobrać dietę wskazaną kobietom ciężarnym.
na ocenę 5	Wykorzystuje metody oceny stanu odżywienia dzieci w różnych grupach wiekowych oraz potrafi zastosować właściwe schematy żywienia dzieci zdrowych i kobiet w ciąży.
Efekt uczenia się EK2	
na ocenę 2	Nie umie zastosować zaleceń żywieniowych dla chorych dzieci.
na ocenę 3	Stosuje zalecenia dotyczące żywienia dzieci w wybranych chorobach.
na ocenę 4	Stosuje zalecenia dotyczące żywienia dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, krążenia, oddechowego, cukrzycy, otyłości, chorób metabolicznych i nowotworowych, umiejętnie dobiera wskazania do stosowania diet eliminacyjnych.
na ocenę 5	Dostosowuje diety specjalne do żywienia dzieci chorych, udziela porad edukacyjnych pacjentom.

10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W03, K_W05 K_W10, K_U10	C1	W1–W3, W5–W7, W11 ĆW1–ĆW6	M1, M3	F1, P1
EK2	K_W10, K_W12 K_U05, K_U07 K_K03	C2	W4–W15 ĆW7–ĆW14	M1–M4	F2, P1

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	<i>Standardy Medyczne: pediatria</i> , Warszawa 2008.
2.	Socha J. (red.), <i>Żywienie dzieci zdrowych i chorych</i> , Warszawa 1998.
3.	Kubicka K. (red.), <i>Pediatria: podręcznik dla studentów. T. 1-2</i> , Warszawa 2010.
4.	Szajewska M., Albrecht P., <i>Jak żywić niemowlęta i małe dzieci</i> , Warszawa 2009.
5.	Krawczyński M., <i>Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie</i> , Kraków 2008.
6.	Spodaryk M., <i>Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci</i> , Kraków 2001.
7.	Iwańczak F. (red.), <i>Gastroenterologia dziecięca: wybrane zagadnienia</i> , Warszawa 2003.

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Biernat J. (red.), <i>Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka</i> , Wrocław 2009.
2.	Hasik J., Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka. T. 2, Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i> , Warszawa 2009
3.	Sobotka L. (red.), <i>Podstawy żywienia klinicznego</i> , Warszawa 2008.
4.	Praca zbiorowa: <i>Podstawy naukowe żywienia w szpitalach</i> , Warszawa 2001.
5.	Bujko J., <i>Podstawy dietetyki</i> , Warszawa 2015.
6.	Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka – żywienie zdrowego i chorego człowieka</i> , Warszawa 2016.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejscowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)