



## DIETETYKA PEDIATRYCZNA

<b>1. METRYCZKA</b>	
<b>Rok akademicki</b>	2022/2023
<b>Wydział</b>	Nauk o Zdrowiu
<b>Kierunek studiów</b>	Dietetyka
<b>Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)</b>	Nauki o zdrowiu
<b>Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)</b>	praktyczny
<b>Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)</b>	I stopnia
<b>Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)</b>	stacjonarne
<b>Typ modułu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)</b>	obowiązkowy
<b>Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)</b>	egzamin
<b>Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/yjednostki/jednostek)</b>	Zakład Dietetyki Klinicznej, Zakład Biologii Medycznej
<b>Kierownik jednostki/kierownicy jednostek</b>	Dr hab. Dorota Szostak-Węgierek, dr hab. Gabriela Ołędzka
<b>Koordinator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)</b>	Dr hab. Aneta Czerwonogrodzka-Senczyna
<b>Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusa)</b>	Dr hab. Aneta Czerwonogrodzka-Senczyna
<b>Prowadzący zajęcia</b>	prof. Dorota Szostak-Węgierek; dr hab. Aneta Czerwonogrodzka-Senczyna; dr hab. Anna Jeznach-Steinhagen/mgr Natalia Dziedzic; dr Agnieszka Bzikowska-Jura; dr Małgorzata Więch; mgr Katarzyna Błażejewska-Stuhr; mgr Paulina Gryz; dr Ewa Ehmke vel Emczyńska-Seliga

<b>2. INFORMACJE PODSTAWOWE</b>			
<b>Rok i semestr studiów</b>	Rok II, semestr I (III)	<b>Liczba punktów ECTS</b>	5.00
<b>FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ</b>		<b>Liczba godzin</b>	<b>Kalkulacja punktów ECTS</b>
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim</b>			
wykład (W)			
seminarium (S)			
ćwiczenia (C)		45	3.0
e-learning (e-L)		30	2.0
zajęcia praktyczne (ZP)			
praktyka zawodowa (PZ)			
<b>Samodzielna praca studenta</b>			
przygotowanie do zajęć i zaliczeń			
<b>3. CELE KSZTAŁCENIA</b>			
1.	Przedstawienie aktualnego stanu wiedzy na temat prawidłowego postępowania żywieniowego i dietetycznego populacji wieku rozwojowego.		
2.	Zapoznanie studenta z zasadami prawidłowego postępowania żywieniowego u dzieci i młodzieży w zakresie diet fizjologicznych.		
3.	Poznanie zasad postępowania dietetycznego i leczenia żywieniowego pacjentów pediatrycznych w wybranych jednostkach chorobowych		

<b>4. EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>		
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie	
Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:		
E_W14	Definiuje podstawowe pojęcia żywieniowe i systematyzuje wiedzę dotyczącą zasad prawidłowego żywienia dzieci w różnych przedziałach wiekowych	
E_W19	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować poradnictwo dietetyczne dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	
E_W31	Wyjaśnia zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej	
E_W44	Zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych	
Umiejętności — Absolwent potrafi:		
E_U06	Wykorzystuje w praktyce różne sposoby oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia	
E_U21	Tworzy mapę zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieprawidłowego żywienia dzieci i postrzega potrzeby przyszłych pacjentów	
E_U44	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	
E_U67	Potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej	
Kompetencji społecznych — Absolwent jest gotów do:		
E_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów	
E_K07	Przestrzega zasad etyki zawodowej	
E_K08	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	
E_K16	Pogłębia umiejętność pracy w grupie	
<b>5. ZAJĘCIA</b>		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
<i>Wykład 1</i>	<i>Treści kształcenia:</i> Programowanie metaboliczne zdrowia w przyszłości <i>Osoba prowadząca:</i> prof. Dorota Szostak-Węgierek	
<i>Wykład 2</i>	<i>Treści kształcenia:</i> Karmienie piersią – skład pokarmu kobiecego <i>Osoba prowadząca:</i> dr hab. Aneta Czerwonogrodzka-Senczyna	
<i>Wykład 3</i>	<i>Treści kształcenia:</i> Ocena stanu odżywienia u niemowląt i dzieci <i>Osoba prowadząca:</i> dr hab. Aneta Czerwonogrodzka-Senczyna	
<i>Wykład 4</i>	<i>Treści kształcenia:</i> Żywność dla niemowląt i małych dzieci, w tym specjalnego żywieniowego przeznaczenia	

	<i>Osoba prowadząca: dr hab. Aneta Czerwonogrodzka-Senczyna</i>
<b>Wykład 5</b>	<i>Treści kształcenia: Zasady żywienia zdrowych niemowląt i dzieci w wieku poniemowlęcym</i> <i>Osoba prowadząca: dr hab. Aneta Czerwonogrodzka-Senczyna</i>
<b>Wykład 6</b>	<i>Treści kształcenia: Żywienie dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, problemy żywieniowe nastolatków, w tym żywienie niekonwencjonalne/diety wegetariańskie</i> <i>Osoba prowadząca: mgr Katarzyna Błażejewska – Stuhr</i>
<b>Wykład 7</b>	<i>Treści kształcenia: Niedożywienie i otyłość</i> <i>Osoba prowadząca: dr Małgorzata Więch</i>
<b>Wykład 8</b>	<i>Treści kształcenia: Wybrane choroby układu pokarmowego u dzieci</i> <i>Osoba prowadząca: dr Małgorzata Więch</i>
<b>Wykład 9</b>	<i>Treści kształcenia: Żywienie dzieci z chorobami nerek</i> <i>Osoba prowadząca: mgr Paulina Gryz</i>
<b>Wykład 10</b>	<i>Treści kształcenia: Żywienie dzieci z chorobami trzustki i wątroby</i> <i>Osoba prowadząca: mgr Paulina Gryz</i>
<b>Wykład 11</b>	<i>Treści kształcenia: Choroby układu oddechowego u dzieci. Mukowiscydoza – leczenie żywieniowe</i> <i>Osoba prowadząca: dr Małgorzata Więch</i>
<b>Wykład 12</b>	<i>Treści kształcenia: Alergie i nietolerancje pokarmowe u dzieci – rola żywienia</i> <i>Osoba prowadząca: mgr Katarzyna Błażejewska – Stuhr</i>
<b>Wykład 13</b>	<i>Treści kształcenia: Żywienie dzieci chorych na cukrzycę</i> <i>Osoba prowadząca: dr hab. Anna Jeznach-Steinhagen/ mgr Natalia Dziedzic</i>
<b>Wykład 14</b>	<i>Treści kształcenia: Żywienie dzieci z wybranymi chorobami metabolicznymi</i> <i>Osoba prowadząca: dr Ewa Ehmke vel Emczyńska-Seliga</i>
<b>Wykład 15</b>	<i>Treści kształcenia: Żywienie do- i pozajelitowe u dzieci</i> <i>Osoba prowadząca: dr Ewa Ehmke vel Emczyńska-Seliga</i>
<b>Seminarium 1</b>	<i>Treści kształcenia: Banki mleka</i> <i>Osoba prowadząca: dr Agnieszka Bzikowska – Jura</i>
<b>Seminarium 2</b>	<i>Treści kształcenia: Dojrzewanie układu pokarmowego u dzieci. Charakterystyka zaburzeń czynnościowych przewodu pokarmowego u niemowląt</i> <i>Osoba prowadząca: dr Agnieszka Bzikowska – Jura</i>
<b>Seminarium 3</b>	<i>Treści kształcenia: Ocena stanu odżywienia u niemowląt i dzieci</i> <i>Osoba prowadząca: dr hab. Aneta Czerwonogrodzka-Senczyna</i>
<b>Seminarium 4</b>	<i>Treści kształcenia: Diety zbilansowane stosowane w pediatrii. Mleka modyfikowane do żywienia niemowląt zdrowych i chorych – zajęcia praktyczne</i> <i>Osoba prowadząca: dr Agnieszka Bzikowska – Jura</i>

E\_W14,  
E\_W19,  
E\_W31,  
E\_W44

<b>Seminarium 5</b>	<b>Treści kształcenia:</b> Żywność dla niemowląt i małych dzieci – kaszki, słoiczki, deserki – przeznaczenie i wartość odżywcza. Planowanie żywienia dla dziecka w wieku niemowlęcym <b>Osoba prowadząca:</b> dr Agnieszka Bzikowska – Jura	E_W14, E_W19, E_W31, E_W44, E_U06, E_U21, E_U44, E_U67, E_K01, E_K07, E_K08, E_K16	
<b>Seminarium 6</b>	<b>Treści kształcenia:</b> Planowanie spożycia dla dzieci w różnych przedziałach wiekowych <b>Osoba prowadząca:</b> mgr Katarzyna Błażejewska – Stuhr		
<b>Seminarium 7</b>	<b>Treści kształcenia:</b> Planowanie diet dla dziecka z niedoborem i nadmiarem masy ciała uwarunkowanym błędami żywieniowymi <b>Osoba prowadząca:</b> dr Małgorzata Więch		
<b>Seminarium 8</b>	<b>Treści kształcenia:</b> Celiakia – patomechanizm, diagnostyka, leczenie, w tym żywieniowe <b>Osoba prowadząca:</b> dr Małgorzata Więch		
<b>Seminarium 9</b>	<b>Treści kształcenia:</b> Leczenie żywieniowe w chorobach nerek <b>Osoba prowadząca:</b> mgr Paulina Gryz		
<b>Seminarium 10</b>	<b>Treści kształcenia:</b> Planowanie diet w chorobach trzustki i wątroby <b>Osoba prowadząca:</b> mgr Paulina Gryz		
<b>Seminarium 11</b>	<b>Treści kształcenia:</b> Planowanie diet w chorobach układu oddechowego i mukowiscydozie <b>Osoba prowadząca:</b> dr Małgorzata Więch		
<b>Seminarium 12</b>	<b>Treści kształcenia:</b> Alergie i nietolerancje pokarmowe – planowanie żywienia <b>Osoba prowadząca:</b> mgr Katarzyna Błażejewska – Stuhr		
<b>Seminarium 13</b>	<b>Treści kształcenia:</b> Postępowanie żywieniowe w cukrzycy u dzieci <b>Osoba prowadząca:</b> dr hab. Anna Jeznach-Steinhagen/mgr Natalia Dziejcz		
<b>Seminarium 14</b>	<b>Treści kształcenia:</b> Postępowanie żywieniowe chorobach metabolicznych <b>Osoba prowadząca:</b> dr Ewa Ehmke vel Emczyńska-Seliga		
<b>6. LITERATURA</b>			
Obowiązkowa			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, 2017</li> <li>Krawczyński M. (red.): Żywność dzieci w zdrowiu i chorobie. HelpMed, Kraków 2018</li> <li>Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa 2017</li> <li>Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka zdrowego i chorego, t 1,2,3, PWN, Warszawa 2021</li> <li>Szajewska H. (red.): Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. MP. Kraków 2017</li> <li>Weker H., Barańska M. (red.): Żywność niemowląt i małych dzieci. Zasady postępowania w żywieniu zbiorowym. Instytut Matki i Dziecka, Warszawa 2014: <a href="http://www.imid.med.pl">www.imid.med.pl</a> (zakładka: do pobrania)</li> <li>Weker H.[red.]: O żywieniu i aktywności fizycznej dzieci – prosto, nowocześnie, praktycznie. Instytut Matki i Dziecka, Warszawa 2015: <a href="http://www.imid.med.pl">www.imid.med.pl</a> (zakładka: do pobrania)</li> </ol>			
Uzupełniająca			
Czasopisma: Standardy Medyczne - Pediatria.			
<b>7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ</b>			

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
Np. A. wg A.UI, KI	Pole definiuje metody wykorzystywane do oceniania studentów, np. kartkówka, kolokwium, raport z ćwiczeń itp.	Np. próg zaliczeniowy
<b>a) Forma zaliczenia przedmiotu:</b> <b>wiedza - Egzamin elektroniczny z całego materiału</b> <b>Kryteria oceniania:</b> 65 – 71,9% - dostateczny (3,0) 72 – 78,9% - dość dobry (3,5) 79 – 85,9% - dobry (4,0) 86 – 92,9% - ponad dobry (4,5) 93 – 100% - bardzo dobry (5,0) <b>Zaliczenie z zakresu praktyki – przygotowywanie prac zleconych przez nauczyciela, omówione i dyskutowane podczas zajęć.</b>		

8. INFORMACJE DODATKOWE (informacje istotne z punktu widzenia nauczyciela niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)

*Zajęcia odbywają się według planu umieszczonego na stronie internetowej Zakładu Dietetyki Klinicznej: <http://www.zdk.wum.edu.pl>.  
Przy Zakładzie Dietetyki Klinicznej działa Studenckie Koło Naukowe Dietetyków.*

**„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM”.**