



Sylabus na rok akademicki: 2020/2021														
Cykl kształcenia: 2019/2022														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Dietetyka pediatryczna								Grupa szczegółowych efektów kształcenia					
									Kod grupy			Nazwa grupy		
Wydział	Nauk o Zdrowiu													
Kierunek studiów	Dietetyka													
Jednostka realizująca przedmiot	Zakład Organizacji i Zarządzania													
Specjalność														
Poziom studiów	jednolite magisterskie <input type="checkbox"/> * I stopnia <input checked="" type="checkbox"/> II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>													
Forma studiów	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów	II							Semestr studiów:		<input checked="" type="checkbox"/> zimowy <input type="checkbox"/> letni				
Typ przedmiotu	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolnego wyboru/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	<input checked="" type="checkbox"/> kierunkowy <input type="checkbox"/> podstawowy													
Język wykładowy	<input checked="" type="checkbox"/> polski <input type="checkbox"/> angielski <input type="checkbox"/> inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając <input type="checkbox"/> na <input checked="" type="checkbox"/>														
Liczba godzin														
Forma kształcenia														
	Wykłady (WV)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytoryjne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:														
Kształcenie bezpośrednie														

(kontaktowe)														
Kształcenie zdalne synchroniczne	9		8											
Kształcenie zdalne asynchroniczne	6		7									45		
Semestr letni:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														
Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Razem w roku:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														
Kształcenie zdalne synchroniczne	9		8											
Kształcenie zdalne asynchroniczne	6		7									45		
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)</p> <p>C1. Opanowanie wiedzy, kompetencji i umiejętności planowania żywienia niemowląt, dzieci starszych oraz młodzieży szkolnej.</p> <p>C2. Utrwalenie i doskonalenie umiejętności z zakresu dokonywania oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci zdrowych i chorych.</p> <p>C3. Opanowanie i kształtowanie umiejętności projektowania zbilansowanych jadłospisów dla dzieci zdrowych oraz wymagających indywidualnej diety.</p> <p>C4. Przygotowanie studentów do prowadzenia poradnictwa żywieniowego pacjentów pediatrycznych.</p>														
Macierz efektów uczenia się dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:														
Numer efektu uczenia się przedmiotowego	Numer efektu uczenia się kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi									Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się (formujące i podsumowujące)	Forma zajęć dydaktycznych ** wpisz symbol		
W 01	K_W12	Zna i potrafi wdraża zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.									Obserwacja pracy studenta, ocena jadłospisów, egzamin testowy	WY, CN		
W 02	K_W13	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z									ocena jadłospisów, egzamin testowy	WT, CN		

		nadwagą/otyłością).		
W 03	K_W14	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	Projekt Egzamin końcowy.	WY, SK
W 04	K_W16	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	ocena jadłospisów, egzamin końcowy	WY, CN
W05	K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	Egzamin końcowy	WY, CN
U 01	K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego	Bezpośrednia obserwacja pracy, egzamin końcowy	CN
U 02	K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	PROJEKT	SK
U 03	K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	Bezpośrednia obserwacja pracy, egzamin końcowy	WY, CN
U 04	K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	Ocena jadłospisów, egzamin końcowy	CN
U 05	K_U19	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem	Bezpośrednia obserwacja pracy	CN
K 01	K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	Bezpośrednia obserwacja pracy, aktywności i postawy studenta	WY, CN
K 02	K_K03	Posiada umiejętność stałego dokształcania się	Bezpośrednia obserwacja pracy, aktywności i postawy studenta	CN
K 03	K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	Bezpośrednia obserwacja pracy,	CN

			aktywności i postawy studenta	
<p>** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM – ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK – samokształcenie, EL- E-learning.</p>				
<p>Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza: 3 Umiejętności: 4 Kompetencje społeczne: 3</p>				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			0	
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)			30	
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			45	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			75	
Punkty ECTS za moduł/przedmiot			3	
Uwagi				
<p>Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)</p>				
<p>Wykłady</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do pediatrii. Żywnienie niemowląt. Żywnienie w wieku poniemowlęcym. 2. Żywnienie dzieci i młodzieży. Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. 3. Ocena stanu odżywienia 4. Nadwaga i otyłość u dzieci – dietoterapia. 5. Diety roślinne w żywieniu dzieci. 6. Leczenie żywieniowe i dietetyczne w wybranych chorobach (biegunki, zaparcia, Nietolerancja FODMAP, refluks żołądkowo-przetykowy, nieswoiste zapalenie jelit, celiakia, cukrzyca, fenyloketonuria) 7. Postępowanie dietetyczne w alergiach i nietolerancjach pokarmowych. 8. Postępowanie dietetyczne w alergii na białka mleka krowiego. 9. Żywnienie kobiety w ciąży. 				
<p>Seminaria</p> <p style="text-align: center;">N/D</p>				
<p>Ćwiczenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Planowanie jadłospisu i edukacja żywieniowa w pediatrii. 2. Planowanie jadłospisu dla dziecka w wieku poniemowlęcym. 3. Planowanie jadłospisu dla dziecka z celiakią. 4. Planowanie jadłospisu dla dziecka z nietolerancją laktozy. 5. Planowanie jadłospisu dziecka z chorobami układu pokarmowego (nieswoiste zapalenie jelit, refluks żołądkowo-jelitowy). 6. Planowanie diety dla dzieci z nadwagą i otyłością. 				

7. Planowanie diety wegetariańskiej i wegańskiej	
8. Planowanie jadłospisu dla dziecka z alergią na białko mleka krowiego.	
Inne	
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)	
1. Szajewska H., Horvath A. (red.): Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna 2017	
2. Noczyńska A., Zubkiewicz-Kucharska A. (red): Otyłość wieku rozwojowego. PZWL 2020	
3. Suskind D. (red): Algorytmy żywienia dzieci. Edra Urban&Partner 2020	
Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)	
1. Śliż D., Mamcarz A. (red): Medycyna Stylu Życia, PZWL 2018	
2. Brytek M., Matera A. (red): Psychodietetyka, PZWL 2020	
3. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ, 2017	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)	
Rzutnik multimedialny, sala komputerowa, oprogramowanie do przygotowywania jadłospisów,	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)	
1. Podstawowa wiedza i umiejętności z zakresu żywienia człowieka, promocji zdrowia	
2. Wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, biochemii, psychologii	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:	
Ćwiczenia: Wykonanie zadanych jadłospisów.	
Samokształcenie: Wykonanie projektu.	
Wykłady: Zrealizowanie zadań sprawdzających.	
Egzamin końcowy zaliczeniowy w formie testu.	
Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę:
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)
zaliczenie	

Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu:
Bardzo dobra	uzyskanie 97 -100%

(5,0)	
Ponad dobra (4,5)	uzyskanie 90% - 96% prawidłowych wskazań
Dobra (4,0)	uzyskanie 80% - 89% prawidłowych wskazań
Dość dobra (3,5)	uzyskanie 70% - 79% prawidłowych wskazań
Dostateczna (3,0)	uzyskanie 60% - 69% prawidłowych punktów

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Zakład Organizacji i Zarządzania
Adres jednostki:	ul. Bartla 5, 51-618 Wrocław
Numer telefonu:	71 784 18 15
E-mail:	wp-14@umed.wroc.pl

Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):	Dr n. o zdr. Michał Czapla			
Numer telefonu:	535 599 535			
E-mail:	michal.czapla@umed.wroc.pl			
Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Michał Czapla	Dr n. o zdr. mgr dietetyki mgr zarządzania	Nauki o Zdrowiu	Dietetyk	Kształcenie bezpośrednie, synchroniczne i asynchroniczne

Data opracowania sylabusu

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

.....31.08.2020 r.....

Dr n. o zdr. Michał Czapla

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....