



Sylabus na rok akademicki: 2021-2022													
Cykl kształcenia: 2020-2023													
Opis przedmiotu kształcenia													
Nazwa przedmiotu	Dietetyka pediatryczna Pediatrics dietetics							Grupa szczegółowych efektów uczenia się					
								Grupa zajęć (kod grupy)	Nazwa grupy				
Wydział	Farmaceutyczny												
Kierunek studiów	Dietetyka												
Poziom studiów	<input type="checkbox"/> jednolite magisterskie <input checked="" type="checkbox"/> I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe												
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												
Język wykładowy	<input checked="" type="checkbox"/> polski <input type="checkbox"/> angielski												
Liczba godzin													
Forma kształcenia													
	Wykłady (WY)	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)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie kierowane (SK)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:													
ZAKŁAD DIETETYKI (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)													
Kształcenie bezpośrednie ¹				15									
Kształcenie zdalne ²	15												
Semestr letni:													

¹ Kształcenie prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia

² Kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

..... (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)														
Kształcenie bezpośrednie														
Kształcenie zdalne														
Razem w roku:														
Zakład Dietetyki (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)														
Kształcenie bezpośrednie				15										
Kształcenie zdalne	15													
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie: C1- znaczenia i roli podstawowych składników pokarmowych zawartych w pożywieniu, C2- poznania konsekwencji wynikających z nieprawidłowego żywienia, C3- dokonywania oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania,														
Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:														
Numer szczegółowego efektu uczenia się	Student, który zaliczy przedmiot wie/umie/potrafi										Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się		Forma zajęć dydaktycznych * wpisz symbol	
K_W09	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.										Praca sprawdzająca		WY, CN	
K_W12	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania										Praca sprawdzająca			
K_W13	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).										Praca sprawdzająca			
K_W14	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.										Praca sprawdzająca			
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.										Praca sprawdzająca			
K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.										Praca sprawdzająca			
K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych										Praca sprawdzająca			

K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U24	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	

K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	

* WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe-nieklinczne; CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; PP - zajęcia praktyczne przy pacjencie; LE - lektoraty, WF - zajęcia wychowania fizycznego; PZ - praktyki zawodowe; SK - samokształcenie kierowane, EL - E-learning.

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta
1. Godziny w kontakcie bezpośrednim:	15
2. Godziny w kształceniu zdalnym:	15
3. Godziny indywidualnej pracy własnej studenta:	45
4. Godziny samokształcenia kierowanego:	
Sumaryczny nakład pracy studenta:	75
Punkty ECTS za przedmiot:	3

Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)

Wykłady

1. Żywnienie niemowląt i dzieci w wieku poniemowlęcym.
2. Żywnienie dzieci i młodzieży.
3. Żywnienie dzieci w wybranych chorobach wieku dziecięcego (choroby uwarunkowane genetycznie, otyłość, nadwaga, nerczyca).
4. Żywnienie dzieci w wybranych chorobach (biegunki, zaparcia, nietolerancja FODMAP, refluks żołądkowo-przełykowy, nieswoiste choroby zapalne jelit, celiakia, cukrzyca I typu)
5. Postępowanie dietetyczne w alergiach i nietolerancjach pokarmowych u dzieci

<p>Ćwiczenia</p> <p>1. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla dziecka z wykorzystaniem programu komputerowego, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw. Układanie diety dla zdrowego dziecka w wieku szkolnym.</p> <p>2. Układanie diety dla wskazanego dziecka z nadwagą lub otyłością. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla dziecka z nadwagą i otyłością. Zaliczenie zajęć praktycznych.</p> <p>3. Układanie diety dla wskazanego dziecka z celiakią. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla dziecka z celiakią. Zaliczenie zajęć praktycznych.</p> <p>4. Układanie diety dla dziecka z alergią na białka mleka krowiego. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranymi schorzeniami metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych.</p> <p>5. Układanie diety dla wskazanego dziecka z cukrzycą I typu. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla dziecka z cukrzycą I typu.</p> <p style="text-align: right;">Kolokwium zaliczeniowe.</p>	
<p>Inne</p> <p>Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 1010 2. Szajewska H., Horvath A.: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017 3. Eugster G.: Żywnienie dzieci. Podstawy teoretyczne i praktyczne wskazówki. Wyd. EDRA URBAN&PARTNER, 2018 <p>Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help-Med. 2015 	
<p>Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)</p> <p>Zaliczenie I roku studiów</p>	
<p>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę, kryteria i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny)</p> <p>UWAGA! Warunkiem zaliczenia przedmiotu nie może być obecność na zajęciach</p>	
Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę³
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	

³ Weryfikacja musi obejmować wszystkie efekty uczenia się, realizowane podczas wszystkich form kształcenia w ramach danego przedmiotu.

Dostateczna (3,0)	
	Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)³
zaliczenie	Zaliczenie prac przewidzianych programem przedmiotu i uzyskanie 70% punktów z kolokwium (20 pytań zamkniętych)

Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu³
Bardzo dobra (5,0)	95 -100%
Ponad dobra (4,5)	90-94%
Dobra (4,0)	85-89%
Dość dobra (3,5)	80-84%
Dostateczna (3,0)	70-79%

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Zakład Dietetyki	
Adres jednostki:	ul. Parkowa 34, 51-616 Wrocław	
Numer telefonu:	71 348 25 70	
E-mail:	bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl	

Osoba odpowiedzialna za przedmiot:	Bożena Regulska-Iłow			
Numer telefonu:	71 348 25 70			
E-mail:	bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl			
Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Bożena Regulska-Iłow	Dr hab.	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	Wykłady synchroniczne
Katarzyna Gołąbek	mgr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN
Paulina Łoboś	mgr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN

Data opracowania sylabusu

15.07.21

.....

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

Bożena Regulska-Iłow....

Podpis Kierownika/ów jednostki/ek

Prowadzącej/yh zajęcia

.....
Bożena Regulska-Iłow

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

Uniwersytet Medyczny
im. Piastów Śląskich we Wrocławiu
WYDZIAŁ FARMACEUTYCZNY
DZIEKAN

.....
dr hab. Marcin Mączynski, profesor uczelni

(4)

³ Weryfikacja musi obejmować wszystkie efekty uczenia się, realizowane podczas wszystkich form kształcenia w ramach danego przedmiotu.

