

Dietetyka pediatryczna

| Wydział | Kierunek | Specjalność | Kod przedmiotu |
|--------------------|--------------------------------|-------------|------------------|
| Wydział Lekarski I | Dietetyka - Wydział Lekarski I | - | DietWLI/S/P/2/50 |

1. INFORMACJE OGÓLNE

| Nazwa przedmiotu | Nazwa przedmiotu nadrzędnego/modułu | Rok akademicki | Rok studiów |
|---|---|---|---|
| Dietetyka pediatryczna | - | 2018 / 2019 | Drugi |
| Semestr | Rok naboru | Profil kształcenia | Poziom studiów |
| 3 , 4 | 2017 / 2018 | - | pierwszego stopnia |
| Tryb studiów | Język wykładowy | Rodzaj przedmiotu | Koordinator przedmiotu |
| stacjonarne | polski | Zajęcia obowiązkowe | Walkowiak Jarosław prof. dr hab. n.med. |
| Koordinator przedmiotu nadrzędnego/modułu | Osoba zaliczająca | Osoby prowadzące | |
| - | Walkowiak Jarosław prof. dr hab. n.med. | Drzymała-Czyż Sławomira dr hab. med. , Jamka Małgorzata mgr , Kaczmarek Nina mgr , Kałużny Łukasz dr n. med. , Kobelska-Dubiel Natalia dr n. med. , Kokot Marta mgr , Szczepanik Mariusz dr n. med. , Walkowiak Jarosław prof. dr hab. n.med. | |

2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

Cele w zakresie wiedzy:

- CW.1. Poznanie zasad żywienia kobiety ciężarnej i karmiącej (w tym w stanach patologii ciąży).
- CW.2. Poznanie zasad żywienia dzieci zdrowych i chorych.

Cele w zakresie umiejętności:

- CU.1. Kształtowanie umiejętności tworzenia diet/jadłospisów dla kobiety ciężarnej i karmiącej (w tym w stanach patologii ciąży).
- CU.2. Kształtowanie umiejętności tworzenia diet/jadłospisów dla pacjentów pediatrycznych w różnych etapach ich rozwoju oraz w zależności od stanu fizjologicznego.

Cele w zakresie kompetencji społecznych:

- CK.1. Rozwijanie umiejętności pracy w zespole medycznym (lekarz-dietetyk)
- CK.2. Umacnienie postawy szacunku wobec pacjenta

3. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość podstaw fizjologii człowieka

4. TREŚCI PROGRAMOWE

Tematyka wykładów:

1. Wprowadzenie do pediatrii. Odrębności trawienia i wchłaniania u dzieci. Ocena stanu odżywienia.
2. Karmienie naturalne niemowląt. Preparaty odżywcze stosowane w żywieniu niemowląt zdrowych
3. Preparaty mlekozastępcze stosowane w żywieniu niemowląt. Leczenie dietetyczne w ostrej i przewlekłej bieguncie. Leczenie dietetyczne w alergiach i nietolerancjach pokarmowych. Żywnienie w celiakii.
4. Żywnienie w chorobach trzustki. Mukowiscydoza.
5. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach przemiany aminokwasów, węglowodanów.
6. Zasady leczenia dojelitowego i pozajelitowego u dzieci.

Tematyka seminariów:

1. Żywnienie kobiet w ciąży i karmiących.
2. Psychologiczne aspekty karmienia naturalnego i żywienia sztucznego niemowląt i dzieci.
3. Zaburzenia odżywiania.
4. Żywność funkcjonalna w żywieniu dzieci.
5. Alternatywne sposoby żywienia dzieci i młodzieży - dieta wegetariańska i inne diety niekonwencjonalne.
6. Probiotyki, prebiotyki w żywieniu dzieci.

Tematyka ćwiczeń:

1. Żywnienie kobiety ciężarnej i karmiącej.
2. Schemat żywienia niemowląt w odniesieniu do najnowszych zaleceń żywieniowych. Opracowanie całodziennego jadłospisu dla dziecka w wieku niemowlęcym.
3. Żywnienie niemowląt i dzieci w placówkach ochrony zdrowia - ogólne zasady funkcjonowania bloków żywieniowych i „kuchni niemowlęcej”. Preparaty do początkowego i następnego żywienia niemowląt oraz żywność uzupełniająca w żywieniu niemowląt.
4. Leczenie żywieniowe w mukowiscydozie.
5. Dieta w cukrzycy typu 1.
6. Dieta bezlaktozowa, ubogolaktozowa w żywieniu dzieci z nietolerancją laktozy.
7. Żywnienie dzieci w nadwadze i otyłości.
8. Dieta bezglutenowa w żywieniu dzieci z celiakią.
9. Diety w nieswoistych zapaleniach jelit u dzieci.
10. Dieta zbilansowana stosowana w żywieniu dzieci chorych na choroby układu pokarmowego (zaparcia, biegunki, GERD).
11. Dieta w fenylketonurii.
12. Dieta u dzieci z chorobami nowotworowymi.
13. Dieta u pacjentów z zaburzeniami neurologicznymi i po zabiegach operacyjnych
14. Żywnienie dzieci w niedokrwistościach i chorobach zakaźnych wieku dziecięcego.

5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA MODUŁU/PREDMIOTU ORAZ WERYFIKACJA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

| EFEKTY KSZTAŁCENIA PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIĘ W ZAKRESIE: | Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu kształcenia | Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji | Sposób oceny/metoda weryfikacji zakładanych efektów kształcenia | Metody realizacji |
|---|--|--|--|---|
| WIEDZY | | | | |
| Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | W09 | P6S_WG | kolokwium | wykłady |
| Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. | W13 | P6S_WK | kolokwium | wykłady |
| Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością). | W14 | P6S_WG | kolokwium , projekt | ćwiczenia-C |
| Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. | W15 | P6S_WG | kolokwium , projekt | samodzielna praca studenta , wykłady , semina , ćwiczenia-C |
| Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby. | W18 | P6S_WG | projekt , kolokwium | seminaria , ćwiczenia-C |
| UMIĘJĘTNOŚCI | | | | |
| Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | U02 | P6S_UW , P6S_UO , P6S_UK | praca pisemna | ćwiczenia-C |
| Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych dotyczących zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym w oparciu o współczesne piśmiennictwo w języku polskim i obcym. | U04 | P6S_UW , P6S_UO | praca pisemna | samodzielna praca studenta , ćwiczenia-C |
| Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. | U05 | P6S_UW | praca pisemna | samodzielna praca studenta , ćwiczenia-C |
| Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywiania w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywiania. | U09 | P6S_UW , P6S_UK | odpowiedź ustna | ćwiczenia-C |
| Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. | U13 | P6S_UW | kolokwium , odpowiedź ustna | seminaria , ćwiczenia-C |
| Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej. | U16 | P6S_UW | praca pisemna | seminaria , ćwiczenia-C |
| KOMPETENCJI | | | | |
| Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. | K01 | P6S_KK | odpowiedź ustna | seminaria , wykłady , ćwiczenia-C |
| Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej. | K02 | P6S_UK , P6S_KR | odpowiedź ustna | ćwiczenia-C |
| Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | K06 | P6S_KK , P6S_KR | kolokwium , odpowiedź ustna | wykłady , semina , ćwiczenia-C |

6. METODY DYDAKTYCZNE I NAKŁAD PRACY STUDENTA

| FORMA ZAJĘĆ | CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA | | | | METODY DYDAKTYCZNE |
|-------------------------------------|---------------------------------|---|-------------------------|--------------------|----------------------------|
| | LICZBA GODZIN KONTAKTOWYCH | LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA | LICZBA GODZIN ELEARNING | PUNKTY ECTS | |
| ĆWICZENIA-C | 66 | 9 | 0 | 3,00 | z wykorzystaniem komputera |
| WYKŁADY | 12 | 3 | 0 | 0,50 | wykład |
| SEMINARIA | 12 | 3 | 0 | 0,50 | konwersatoria |
| ŁĄCZNY NAKŁAD PRACY STUDENTA | 90 | 15 | 0 | 4,00 / 4,00 | |

7. KRYTERIA OCENY

Zaliczenie wykładów i seminariów - kolokwia cząstkowe

Zaliczenie ćwiczeń - opracowanie projektu (układanie diet dla pacjentów), rozmowa ze studentem, kolokwium podsumowujące ćwiczenia

8. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Krawczyński M. **Żywnie dzieci w zdrowiu i chorobie**, Help-Med, 2015.
2. szajewska H. **Żywnie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży**, MP, 2017.

9. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Jarosz M. **Normy żywienia dla populacji Polski**, IŻŻ, 2017.

10. REGULAMIN ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

11. PLAN ORGANIZACJI ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

12. KOŁA NAUKOWE

SKN Kliniki Gastroenterologii

13. INFORMACJE KOŃCOWE

ul. Szpitalna 27/33, 60-572 Poznań

14. SYSTEM OCENIANIA

| OCENA LOKALNA | DEFINICJA LOKALNA | OCENA ECTS | DEFINICJA ECTS |
|---------------|--|------------|--|
| 5 | bardzo dobry - znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje | A | celujący - wybitne osiągnięcia |
| 4,5 | ponad dobry - bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje | B | bardzo dobry - powyżej średniego standardu z pewnymi błędami |
| 4 | dobry - opanowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji na dobrym poziomie | C | dobry - generalnie solidna praca z szeregiem zauważalnych błędów |
| 3,5 | dość dobry - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami | D | zadowalający - zadowalający, ale ze znaczącymi błędami |
| 3 | dostateczny - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje z licznymi błędami | E | dostateczny - wyniki spełniają minimalne kryteria |
| 2 | niedostateczny - niezadowalające osiągnięcia wiedzy, umiejętności i kompetencji | FX,F | niedostateczny - podstawowe braki w opanowaniu materiału |