



**UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI**  
**Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa**



**KARTA PRZEDMIOTU**

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>DIETETYKA DZIECI I MŁODZIEŻY</b>
		w jęz. angielskim	<b>NUTRITION FOR CHILDREN AND ADOLESCENTS</b>

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Menedżer Usług Dietetycznych</b>
Poziom kształcenia	<b>studia drugiego stopnia</b>
Forma studiów	<b>stacjonarne</b>
Profil kształcenia	<b>ogólnoakademicki</b>
Status przedmiotu	<b>obowiązkowy</b>
Rygor	<b>zaliczenie z oceną</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
III/IV	1	1				15			
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>15</b>			

<b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b>
Wiedza z biologicznych podstaw żywienia człowieka oraz fizjologii żywienia człowieka i dietetyki.

<b>Cele przedmiotu</b>
Przekazanie wiedzy na temat zasad naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt. Zaznajomienie ze sposobami oceny stanu odżywienia na różnych etapach rozwoju. Poznanie istoty chorób dietozależnych w pediatrii oraz sposobów żywieniowego wspomaganie ich leczenia. Przekazanie wiedzy na temat obowiązujących zaleceń żywienia dzieci i młodzieży na różnych etapach ich rozwoju. Przedstawienie standardów żywienia dzieci chorych. Nabywanie kompetencji z zaleceń dietetycznych w wybranych chorobach pediatrycznych.

<b>Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)</b>		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	Zna obowiązujące standardy żywienia dzieci zdrowych.	NK_W03, NK_U04,
EKP_02	Zna jednostki chorobowe typowe dla wieku rozwojowego wymagające dietoterapii oraz edukacji żywieniowej.	NK_W08, NK_U04, NK_U15, NK_K05
EKP_03	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z dietoterapią dzieci i młodzieży, realizuje swoje obowiązki profesjonalnie z zachowaniem zasad etyki zawodowej.	NK_U15, NK_K02

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Rozwój dziecka zdrowego – fizjologiczny, motoryczny i psychospołeczny. Ocena stanu odżywienia dzieci – normy i siatki centylowe. Ocena rozwoju dziecka w poszczególnych grupach wiekowych.	2				EKP_01, EKP_02
Żywnienie niemowląt. Karmienie piersią. Żywnienie sztuczne – omówienie produktów i mieszanek mleczne stosowanych w żywieniu niemowląt zdrowych i dzieci. Zasady wprowadzania pokarmów stałych. Zalecenia dietetyczne i postępowanie behawioralne w zaparciach. Płynoterapia i dietoterapia biegunek zakaźnych.	3				EKP_01, EKP_02
Żywnienie dzieci starszych i młodzieży – zapotrzebowanie na energię i składniki pokarmowe istotne w wieku rozwojowym, i znaczenie ich niedoborów i/lub nadmiaru w dietoprofilaktyce chorób cywilizacyjnych.	2				EKP_01, EKP_02
Choroby o podłożu autoimmunologicznym u dzieci i młodzieży. Alergia pokarmowa. Celiakia. Nieswoiste choroby zapalne jelit. Epidemiologia, przebieg chorób, postępowanie dietetyczne. Cukrzyca wieku rozwojowego. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Zalecenia żywieniowe dla dzieci i młodzieży podczas insulinoterapii.	3				EKP_02, EKP_03
Choroby genetyczne sprzyjające nadwadze i otyłości – zespół Downa i zespół PraderWili. Żywnienie w niedoborach wybranych enzymów trawiennych. Fenyloketonuria i galaktozemia.	3				EKP_02, EKP_03
Żywnienie w chorobach OUN. Dieta ketogenna w leczeniu padaczki lekoopornej. Postępowanie dietetyczne w mukowiscydozie. Diety alternatywne w pediatrii.	2				EKP_02, EKP_03
<b>Łącznie godzin</b>	<b>15</b>				

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01				X					
EKP_02				X					
EKP_03				X					X

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie wykładów (ZW): pozytywnie zaliczone kolokwium – uzyskanie co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia, forma zaliczenia pisemna. Możliwe formy pisemnego zaliczenia: pytania otwarte, test dopasowania odpowiedzi, test wyboru tak/nie, pytania ustrukturyzowane. Po zaliczeniu pisemnego kolokwium poprawkowego Student uzyskuje ocenę nie większą niż ocena dostateczna. Kryteria wystawienia oceny końcowej: 60,0%-68,0% - ocena dst 68,1%-76,0% - ocena dst + 76,1%-84,0% - ocena db 84,1%-92,0% - ocena db + 92,1%-100% - ocena bdb

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15			
Czytanie literatury	4			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	2			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2			
<b>Łącznie godzin</b>	<b>25</b>			
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>25</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>1</b>			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi				
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	19		1	

Literatura podstawowa
Szajewska H., Horvath A., <i>Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży</i> , Wyd. Medycyna Praktyczna, Warszawa 2017
Krawczyński M., <i>Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie</i> , Wyd. Help-Med., Kraków 2008.
Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i> , wydanie IV, PZWL Wyd. Lekarskie, Warszawa 2018
Suskind D.L., Lenssen P., <i>Algorytmy żywienia dzieci i młodzieży</i> , Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2013
Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek E., <i>Alergia i nietolerancja pokarmowa. Mleko i inne pokarmy</i> , Wyd. Help-Med, Kraków 2013
Literatura uzupełniająca
Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i> , Wydanie II, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012
Iwańczak F. (red.), <i>Gastroenterologia dziecięca. Wybrane zagadnienia</i> , Borgis Wydawnictwo Medyczne, Warszawa 2003.
Konińska G, Marczevska A., Źródłak M, <i>Celiakia i dieta bezglutenowa</i> , Wyd. Polskie stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej, Warszawa 2012
Dick T., <i>Jak sobie radzić z alergiami pokarmowymi i środowiskowymi. Porady i zalecenia żywieniowe</i> , Wyd. Klub dla Ciebie, Warszawa 2009.
Mroczkowska D., Ziółkowska b., Cwojdzńska A., <i>Zaburzenia odżywiania. Poradnik dla rodziców i bliskich</i> , Wyd. Naukowe Scholar, Warszawa 2007
Czasopismo: Standardy Medyczna. Pediatria

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr inż. Anna Platta	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	