

Opis przedmiotu

1. Nazwa przedmiotu: **Dietetyka pediatryczna**
2. Kod przedmiotu: 12.9 DIE.DIP.05 17
3. Język wykładowy: polski
4. Kierunek: Dietetyka
5. Specjalność:
6. Rok: III Semestr: V
7. Tytuł/stopień oraz imię i nazwisko prowadzącego przedmiot:

dr n.med. Bogusław Bucki

8. Tytuły/stopnie oraz imiona i nazwiska pozostałych członków zespołu:
9. Formy zajęć wchodzące w skład przedmiotu, wymiar godzinowy, forma zaliczenia:

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Ćwiczenia tablicowe	Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne	Projekt	Seminarium
Liczba godzin w semestrze	30	30	-	-	-
Forma zaliczenia	Egzamin	Zaliczenie na ocenę	-	-	-

10. Liczba punktów ECTS: 5
11. Poziom (podstawowy/zaawansowany): podstawowy
12. Wymagania wstępne:

Znajomość podstaw żywienia, wartości kalorycznej białek, tłuszczów i węglowodanów

13. Cele kształcenia:

Opanowanie wiedzy z zakresu żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych (podstawowej i ponadpodstawowej przemiany materii, zapotrzebowania na białko i energię. Poznanie wpływ wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja w różnych okresach życia. Opanowanie zasad komponowania jadłospisu dla dzieci w wybranych stanach chorobowych.

14. Opis treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć:

- 14.1. Wykład: konwersatoryjny

Zagadnienie	Liczba godzin
1. Żywienie w chorobach nerek	2
2. Żywienie w chorobach wątroby	2
2. Żywienie dzieci w przewlekłych chorobach trzustki	2

3. Żywienie w chorobach metabolicznych uwarunkowanych genetycznie	4
4. Fenyloketonuria (PKU) hiperfenyloalaninemia	2
5. Żywienie dzieci w różnych stanach chorobowych	4
6. Żywienie ciężko chorych dzieci	2
7. Rola białka w żywieniu ciężko chorych dzieci	3
8. Całkowite żywienie pozajelitowe Total parenteral nutrition (TPN).	2
9. Alternatywne metody żywienia drogą przewodu pokarmowego	4
10. Ocena rozwoju somatycznego dzieci i młodzieży	2
11. Prewencja krzywicy / niedoboru Wit D /	1

14.2. Ćwiczenia/Ćwiczenia tablicowe:

Zagadnienie	Liczba godzin
1. Żywienie naturalne, zasady karmienia piersią, ocena pokrycia zapotrzebowania na wodę i kalorycznego u dzieci w pierwszym miesiącu życia	3
2. Ocena zapotrzebowania na wodę i kalorycznego u dzieci w pierwszym roku życia, z uwzględnieniem podstawowej i ponadpodstawowej przemiany materii	4
3. Komponowanie diety z uwzględnieniem produktów zabronionych, obliczanie zapotrzebowania kalorycznego u dzieci z chorobą trzewną i alergiami pokarmowymi.	6
4. Komponowanie diety dzieci z chorobami nerek, z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego i białkowego.	4
5. Komponowanie diety dzieci z chorobami trzustki i wątroby, z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego i białkowego	4
6. Obliczanie Podstawowego Wydatku Energetycznego (PWE) z uwzględnieniem pokrycia kalorycznego i zapotrzebowania białkowego u ciężko chorych dzieci	6
7. Ocena rozwoju somatycznego dzieci do 18 roku życia.	3

14.3. Laboratorium/ Ćwiczenia praktyczne:

--

14.4. Projekt:

--

14.5. Seminarium:

--

15. Literatura podstawowa:

1. Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., Rudnicka A. Wyd. III uzupełnione. PZWL. Warszawa 2007. 2. Pediatria dla studentów; red. Kubicka K., Kawalec W. Wyd II. PZWL

Warszawa 2002 rozdz. 1-3,

16. Literatura towarzysząca:

1. Gastroenterologia praktyczna red. Socha J.; PZWL
2. Gastroenterologia dziecięca, wybrane zagadnienia. red Iwaniczak F.; Wyd. I, Wyd. med. BORGIS, Warszawa 2003