Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu
Sylabus Przedmiotu

Strategie żywieniowe w zespole jelita drażliwego u dzieci

Wydział	Kierunek	Specjalność	Kod przedmiotu
Wydział Medyczny	-	-	WLII/S/416

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu	Nazwa przedmotu nadrzędnego/ modułu	Rok akademicki
Strategie żywieniowe w zespole jelita drażliwego u dzieci	-	2026 / 2027
Profil kształcenia	**Poziom studiów**	**Tryb studiów**
stacjonarne	-	-
Język wykładowy	**Rodzaj przedmiotu**	**Koordynator przedmiotu**
polski	Zajęcia fakultatywne	Jamka Małgorzata, dr hab. n. o zdr. (p011747)
Koordynator przedmiotu nadrzędnego/ modułu	**Osoba zaliczająca**	**Osoby prowadzące**
-	Jamka Małgorzata, dr hab. n. o zdr. (p011747)	

Lata studiów

Pierwszy - Dietetyka,(1 rok, drugiego stopnia), Pierwszy - Dietetyka,(1 rok, pierwszego stopnia), Drugi - Dietetyka,(2 rok, drugiego stopnia), Drugi - Dietetyka,(2 rok, pierwszego stopnia), Trzeci - Dietetyka,(3 rok, pierwszego stopnia)

Semestry

Lata naborów

2026 / 2027 - Dietetyka (drugiego stopnia), 2026 / 2027 - Dietetyka (pierwszego stopnia), 2025 / 2026 - Dietetyka (drugiego stopnia), 2025 / 2026 - Dietetyka (pierwszego stopnia), 2024 / 2025 - Dietetyka (pierwszego stopnia)

2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

Celem fakultetu jest poszerzenie wiedzy studentów na temat zasad żywienia w zespole jelita drażliwego u dzieci.

Cele w zakresie wiedzy:
CW.1. 1. Poznanie objawów IBS, metod diagnostycznych, czynników wyzwalających objawy i wytycznych dotyczących postępowania.
CW.2. Poznanie zasad diety lowFODMAP.
CW.3. Poznanie innych strategii dietetycznych stosowanych w IBS.

Cele w zakresie umiejętności:
CU.1. Potrafi rozpoznawać własne ograniczenia, dokonywać samooceny deficytów i potrzeb rozwojowych oraz planować aktywność edukacyjną.

Cele w zakresie kompetencji społecznych:
CK.1. Rozwijanie umiejętności pracy indywidualnej.
CK.2. Umacnianie postawy szacunku wobec pacjenta.

3. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka i dietetyki pediatrycznej.

4. TREŚCI PROGRAMOWE

TREŚCI PROGRAMOWE:

- Objawy związane z IBS, diagnostyka, dietetyczne i środowiskowe czynniki wyzwalające objawy IBS, wytyczne NICE.
- Koncepcja i skuteczność diety lowFODMAP.
- Dieta lowFODMAP – zasady fazy eliminacyjnej, reintrodukcji i personalizacji.
- Zasadność wprowadzania fazy 2 i 3.
- Sposoby prowadzenia reintrodukcji oraz interpretacji wyników, indywidualizacja diety.
- Strategie rozwiązywania problemów w przypadku braku poprawy po zastosowaniu diety lowFODMAP.
- Dodatkowe strategie dietetyczne wspomagające w IBS. Łagodne podejście do diety lowFODMAP (gentle approach), inne możliwości stosowania diety lowFODMAP – endometrioza, SIBO.

5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

EFEKTY UCZENIA SIĘ - PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIE W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Forma realizacji
WIEDZY			
Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	K_W09 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_WG	wykłady
Zna i wdraża zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla dzieci, młodzieży i dorosłych w każdej grupie wiekowej.	K_W10 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_WK	seminaria , wykłady
Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	K_W12 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_WG	wykłady , seminaria
Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	K_W19 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_WG	wykłady
UMIEJĘTNOŚCI			
Prowadzi edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_U01 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria
Posiada podstawową umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych dotyczących zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym w oparciu o współczesne piśmiennictwo w języku polskim i obcym.	K_U02 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UK	seminaria
Potrafi przygotować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta w podstawowych jednostkach chorobowych i stanach fizjologicznych.	K_U03 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria
Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	K_U04 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UO	seminaria
Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	K_U06 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UO	seminaria
Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	K_U08 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria
Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	K_U11 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria
Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.	K_U12 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria

EFEKTY UCZENIA SIĘ - PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIE W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Forma realizacji
Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	K_U16 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria
Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	K_U17 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria
Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim. Dba o poprawność formy komunikatu oraz krytycznie analizuje źródła wiedzy celem upowszechnienia postępowania w nurcie 'evidence-based'.	K_U27 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_UW	seminaria
KOMPETENCJI			
Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K_K01 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KK	wykłady
Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji specjalistycznej.	K_K02 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KR	seminaria
Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K_K03 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KK	seminaria
Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	K_K05 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KR	seminaria
Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	K_K08 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2024	P6S_KK	seminaria
Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów.	K_K11 Dietetyka (stacjonarne, pierwszego stopnia) 2025	P6S_KO	seminaria

6. WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
sposób oceny efektów uczenia się	**metoda oceny efektów uczenia się**	**symbole standardów kształcenia/efektów uczenia się**
zadanie	Projekt (np. raport, protokół itp.)	K_K11, K_K08, K_K05, K_K03, K_K02, K_K01, K_U27, K_U17, K_U16, K_U12, K_U11, K_U08, K_U06, K_U04, K_U03, K_U02, K_U01, K_W19, K_W12, K_W10, K_W09

7. NAKŁAD PRACY STUDENTA

ECTS			ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA	ZAJĘCIA						
						wykłady			seminaria		
ECTS	w tym ECTS zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	w tym ECTS zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli/ prowadzących zajęcia			łączna liczba godzin zajęć	łączna liczba godzin w.	w tym online	w tym e-learning	łączna liczba godzin s.	w tym online	w tym e-learning
1.00	0.60	0.60	25	10	15	8	8	0	7	7	0
METODY DYDAKTYCZNE						prelekcja (Metody podające), wykład (Metody podające)			dyskusje (Metody aktywizujące), konwersatoria (Metody problemowe)		

8. KRYTERIA OCENY

Obecność na wszystkich zajęciach oraz wykonanie wszystkich zadań realizowanych na zajęciach. Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie co najmniej 60% punktów z zadań podlegających ocenie.

9. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Andrzejewska P. **SIBO i IBS pod kontrolą Praktyczny poradnik** , PZWL, 2025.
2. Gałęcka M. **Zespół jelita nadwrażliwego** , PZWL, 2020.
3. Stróżyk A. **Dieta low-FODMAP** , PZWL, 2023.

10. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Banaszkiewicz A, Pituch-Zdanowska A. **Żywienie w gastroenterologii dziecięcej** , PZWL, 2025.
2. Szajewska H, Horvath A. **Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży** , MP, 2024.

11. KOŁA NAUKOWE

1. Studenckie Koło Naukowe Dietetyki Pediatrycznej
2. Studenckie Koło Naukowe Gastroenterologii Dziecięcej

12. UWAGI KOŃCOWE

Adres jednostki realizującej przedmiot: ul. Szpitalna 27/33, 60-572 Poznań