



## PDW: Nadwrażliwości pokarmowe

Karta oceny przedmiotu

### Informacje podstawowe

Kierunek studiów	<b>Dietetyka</b>
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	niestacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	<b>2022/2023</b>
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot do wyboru
Blok zajęciowy	przedmiot do wyboru
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Prof. Monika Bronkowska
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	3
Okres	V

### Bilans godzin i punktów ECTS

	<b>Liczba godzin</b>	<b>ECTS</b>
łącznie nakład pracy studenta	75	3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	35	1,4
Praca własna studenta	40	1,6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	75	3

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.					12	
	Forma zal.					Z/O	
Konwersatorium	Godz.						
	Forma zal.						
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.					23	
	Forma zal.					Z/O	
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.					40	

\*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studenta z tematyką dotyczącą alergii i układu odpornościowego
C2	student zna wpływ odżywiania i stylu życia na powstanie alergii
C3	umiejętność wsparcia pacjenta w procesie leczenia

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W03	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	Zaliczenie pisemne
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego.	Zaliczenie pisemne
K_W09	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	Zaliczenie pisemne
K_W12	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych	Zaliczenie pisemne
K_W15	Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	Zaliczenie pisemne
K_W16	Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywiania.	Zaliczenie pisemne Ocena jadłospisu
K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	Zaliczenie pisemne Ocena jadłospisu
K_W19	Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka.	Zaliczenie pisemne
Umiejętności – student potrafi		
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	Ocena jadłospisu, obserwacja studenta

K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	Ocena jadłospisu, obserwacja studenta
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych.	Ocena jadłospisu, obserwacja studenta
K_U26	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doskazywanie przez całe życie.	Ocena jadłospisu, obserwacja studenta
<b>Kompetencje społecznych – Student jest gotów do:</b>		
K_K01	Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	obserwacja studenta
K_K09	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem.	obserwacja studenta

## Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
	<p>Wprowadzenie: Podstawy immunologii, rodzaje nadwrażliwości pokarmowych, różnica między alergią a nietolerancją pokarmową. Alergie krzyżowe. Nadwrażliwość na histaminę i tyraminę. Wpływ nadwrażliwości na funkcjonowanie organizmu</p> <p>Czynniki ryzyka, nadwrażliwości i diagnostyka.</p> <p>Dietoterapia i styl życia: dieta eliminacyjna, dieta i zalecenia wspomagające układ odpornościowy, wybór produktów, zamienniki, suplementacja, techniki kulinarne, przepisy.</p> <p>Omówienie schorzeń: celiakia, nietolerancja glutenu, nietolerancja laktozy, nietolerancja fruktozy, alergie wziewne, astma, AZPP, alergie kontaktowe, alergie pokarmowe, nietolerancje pokarmowe, choroby z autoagresji</p> <p>Psychologiczny i społeczny aspekt chorób o podłożu alergicznym u dorosłych i dzieci.</p>	Zaliczenie pisemne
Ćwiczenia		
	<p>Źródła zagrożenia – alergeny w lokalnym otoczeniu pacjenta.</p> <p>Przygotowanie zaleceń żywieniowych dietetycznych: wspomagających pracę układu odpornościowego, w przypadku celiakii, nietolerancji glutenu, nietolerancji laktozy, nietolerancji fruktozy, alergii kontaktowych, w nietolerancjach pokarmowych, w chorobie Hashimoto, AZS, celiakii.</p> <p>Wybór suplementacji dla poszczególnych schorzeń.</p> <p>Najnowsze trendy w diagnostyce i leczeniu alergii.</p>	Ocena jadłospisów i zaleceń żywieniowych

## Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	90-100%	% punktów: 95-100; Średnia ocen >4,75
4,5	plus dobra	80-89%	% punktów: 90-94; Średnia ocen 4,5-4,74
4,0	dobra	70-79%	% punktów: 80-89; Średnia ocen 4,0-4,49

3,5	plus dostateczna	60-69%	% punktów: 70-79; Średnia ocen 3,5-3,99
3,0	dostateczna	50-59%	% punktów: 60-69; Średnia ocen 3,0-3,49
2,0	niedostateczna	<50%	% punktów: <60; Średnia ocen <3,0

## Wymagania wstępne

Znajomość zagadnień z przedmiotu Immunologia

## Literatura

### Literatura podstawowa:

- .
- Obtulowicz K., Alergologia praktyczna dla lekarzy ogólnych. wyd. PZWL, W-wa 2000
- Mędrala W., Podstawy alergologii, Wyd. Górnicki. 2006.
- Alergie pokarmowe-M. Jarosz, J, Dzieńszewski PZWL 2005
- Celiakia M. Jarosz 2005 PZWL

