



## PDW: Alergie 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<br>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<br>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,<br>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 zasięgnięcia 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 alergii, wpływ alergii na funkcjonowanie organizmu</p> <p>Czynniki ryzyka, alergeny w środowisku i żywności, przyczyny powstania alergii, objawy, alergie krzyżowe, diagnostyka, leczenie, pierwsza pomoc, odczulanie, monitoring skuteczności leczenia.</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: alergie wziewne, astma, AZPP, alergie kontaktowe, alergie pokarmowe, nietolerancje pokarmowe, choroby z autoagresji (Hashimoto, AZS, RZS, itp.)</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 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

