



PDW: Interakcje leków z żywnością

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	niestacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2022/2023
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. Janusz Pluta
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	3
Okres	IV

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
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.				23		
	Forma zal.				Z/O		
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						
	Forma zal.						
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.				40		

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie poszczególnych grup leków oraz możliwości zmian dostępności biologicznej preparatów leczniczych pod wpływem żywności
----	---

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_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka.	Zaliczenie pisemne
K_W15	Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	Zaliczenie pisemne
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
Umiejętności – student potrafi		
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom.	Prezentacja studenta
K_U26	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doksztalcenie przez całe życie.	Prezentacja studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego doksztalcenia się.	Obserwacja studenta
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	Obserwacja studenta

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Wykład informacyjny	Interakcje na poziomie wydalania leków, białka transportujące leki Interakcje leków u osób palących, z ziołami	Zaliczenie pisemne

	Efekty farmakologiczne alkoholu, metabolizm, przyczyny interakcji leków z alkoholem, zmiany działania leków przez alkohol Interakcje farmakodynamiczne	
Ćwiczenia		
Prezentacje studentów	Interakcje leków z innymi lekami, mechanizmy. Interakcje leków z żywnością na poziomie wchłaniania: leki doustne Interakcje leków z żywnością i czynniki wpływające na wchłanianie leków, przechodzenie leków przez bariery biologiczne. Interakcje leków z żywnością na poziomie metabolizmu: procesy transformacji Interakcje leków z żywnością na poziomie metabolizmu: cytochrom p450, aktywatory i inhibitory cytochromów Interakcje leków z żywnością: suplementy diety Interakcje leków z żywnością: preparaty ziołowe Interakcje leków z żywnością: alkohol- dawka z zmiana metabolizmu Interakcje leków z żywnością: alkohol: leki stosowane w uzależnieniach	ocena przygotowanej prezentacji

Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100%
4,5	plus dobra	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94%
4,0	dobra	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84%
3,5	plus dostateczna	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74%
3,0	dostateczna	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64%
2,0	niedostateczna	<80%	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu,

Wymagania wstępne

Znajomość zagadnień dot. biochemii i składników antyodżywczych w żywności

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Rajtar – Cynke G.: Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu Akademii Medycznych. Wydawnictwo CZELEJ 2007
2. Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska 2008
3. Jarosz M.: Suplementy diety a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008
4. Jarosz M., Dzieniszewski J.: Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007
5. http://leki-informacje.pl/90,interakcje_lekow_z_zywnoscia_i_alkoholem.html
- 6.