

KARTA MODUŁU 2024/2025

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Alergeny pokarmowe						
Rodzaj modułu:	Moduł kształcenia kierunkowego						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	3	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	5	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	20		20			
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:	Student powinien posiadać podstawowe wiadomości z zakresu biologii, biochemii i żywienia człowieka.						

II. CELE KSZTAŁCENIA

Cele kształcenia:

- Cel 1:** Zapoznanie studenta z mechanizmami i funkcjonowaniem układu immunologicznego.
Cel 2: Zapoznanie studenta z alergenami występującymi w żywności.
Cel 3: Zapoznanie studenta z metodami diagnostyki i leczenia dietetycznego alergii pokarmowej.
Cel 4: Zapoznanie studenta z produktami żywnościowymi przeznaczonymi dla pacjentów z alergią pokarmową oraz regulacjami prawnymi w zakresie obecności alergenów w żywności.

III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:	Odniesienie do efektów kierunkowych
wiedzy:		
1	Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.	K1D_W06
2	Zna i rozumie mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia.	K1D_W03
3	Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne.	K1D_W08
4	Zna zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności, ich wpływ na zdrowie człowieka oraz sposób postępowania w sytuacji narażenia zdrowia.	K1D_W11
5	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.	K1D_W18
umiejętności:		
1	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	K1D_U10

2	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności..	K1D_U18
kompetencji społecznych:		
1		

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Wykład 1	Omówienie podstawowych pojęć związanych z alergenami (alergen, antygen, nadwrażliwość, alergia pokarmowa, alergie krzyżowe, pseudo-alergia). Alergia pokarmowa - aktualny stan wiedzy.	2
Wykład 2	Immunologiczne i nieimmunologiczne mechanizmy patogenetyczne rozwoju alergii. Rozwój nadwrażliwości organizmu na wybrane alergeny pokarmowe.	2
Wykład 3	Charakterystyka alergenów pokarmowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Alergiczne reakcje krzyżowe.	2
Wykład 4	Metody diagnostyczne alergii pokarmowej. Techniki oznaczania alergenów w żywności.	2
Wykład 5	Rozwój alergii pokarmowej u dzieci i młodzieży. Zastosowanie mlecznych mieszanek leczniczo-odżywczych i preparatów mlekozastępczych oraz diety eliminacyjnej w leczeniu alergii pokarmowej.	2
Wykład 6	Rozwój alergii pokarmowej u osób dorosłych i leczenie dietetyczne.	2
Wykład 7	Farmakologiczne i inne niespecyficzne metody leczenia alergii pokarmowej. Zastosowanie probiotyków, prebiotyków i synbiotyków.	2
Wykład 8	Definicja i mechanizmy patogenetyczne nietolerancji pokarmowej.	2
Wykład 9	Charakterystyka wybranych nietolerancji pokarmowych. Leczenie dietetyczne i farmakologiczne nietolerancji pokarmowych.	2
Wykład 10	Omówienie regulacji prawnych związanych z obecnością alergenów w żywności (regulacje UE oraz inne). Znakowanie produktów spożywczych.	2

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Patomechanizm reakcji alergicznych – studium przypadków.	6
Ćwiczenie 2	Właściwości fizyko-chemiczne białek alergennych.	3
Ćwiczenie 3	Manifestacje narządowe reakcji alergicznych	4
Ćwiczenie 4	Diagnostyka chorób alergicznych ze szczególnym uwzględnieniem nadwrażliwości pokarmowej.	2
Ćwiczenie 5	Profilaktyka alergii na pokarmy.	4

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Wykład informacyjny
- Wykład problemowy
- Ćwiczenia przedmiotowe

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica
- Modele anatomiczne

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

<p>1. Formy zaliczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zaliczenie z oceną <p>2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aktywność na zajęciach • Kolokwium/ Sprawdzian pisemny • Obserwacja • Prezentacja <p>3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się</p>
--

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	40
Udział w wykładach	20
Udział w innych formach zajęć (**)	20
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	10
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć (**)	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**)	10
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2

VIII. ZALECANA LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek E.: Alergia i nietolerancja pokarmowa. Mleko i inne pokarmy. Help-Med., 2013. 2. Kolarzyk E. (red) : Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2016. 3. Jarosz M., Dzieniszewski J.: Alergie pokarmowe. PZWL, Warszawa, 2004. <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Romański B., Bartuzi Z.: Alergia i nietolerancja pokarmów. Wyd. Śląsk, Katowice, 2004.

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

*należy odpowiednio wypełnić

** należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)