KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

Kierunek studiów:		DIETETYKA					
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia					
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	Ćwiczenia				
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	10	10				
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną					
Wymagania wstępne:		Podstawowe wiadomości z zakresu 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:	
W01	Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.	K1D_W06
W02	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
W03	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
W04	Zna zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności, ich wpływ na zdrowie człowieka oraz sposób postępowania w sytuacji narażenia zdrowia.	K1D_W11
W05	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:	
U01	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	K1D_U10
U02	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności..	K1D_U18
	kompetencji społecznych:	
K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

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

Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
w1	Przedstawienie treści karty modułu. Omówienie podstawowych pojęć związanych z alergenami (alergen, antygen, nadwrażliwość, alergia pokarmowa, alergie krzyżowe, pseudo-alergia).	2
w2	Immunologiczne i nieimmunologiczne mechanizmy patogenetyczne rozwoju alergii. Rozwój nadwrażliwości organizmu na wybrane alergeny pokarmowe.	2
w3	Charakterystyka alergenów pokarmowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Alergiczne reakcje krzyżowe.	2
w4	Metody diagnostyczne alergii pokarmowej. Techniki oznaczania alergenów w żywności.	2
w5	Rozwój alergii pokarmowej u dzieci i młodzieży. Zastosowanie mlecznych mieszanek leczniczo-odżywczych i preparatów mlekozastępczych oraz diety eliminacyjnej w leczeni alergii pokarmowej.	2

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
ćw1	Patomechanizm reakcji alergicznych – studium przypadków.	2
ćw2	Właściwości fizyko-chemiczne białek alergennych.	2
ćw3	Manifestacje narządowe reakcji alergicznych	2
ćw4	Diagnostyka chorób alergicznych ze szczególnym uwzględnieniem nadwrażliwości pokarmowej.	2
ćw5	Profilaktyka alergii na pokarmy.	2

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:
Wykład: wykład informacyjny, wykład problemowy
Ćwiczenia: ćwiczenia przedmiotowe

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica
- Teksty źródłowe

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

1. Formy zaliczenia:
Wykład: Zaliczenie z oceną
Ćwiczenia: Zaliczenie z oceną

2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:
Wykład:

- pisemny sprawdzian/test wiedzy - kryteria oceny: kryteria oceny: • 51% - 60% - ocena dostateczna, • 61% - 70% - ocena dostateczna plus, • 71% - 80% - ocena dobra, • 81% - 90% - ocena dobra plus, • 91% - 100% - ocena bardzo dobra,
- obserwacja i ocena postaw studenta

Ćwiczenia:

- pisemne kolokwium - kryteria oceny: kryteria oceny: • 51% - 60% - ocena dostateczna, • 61% - 70% - ocena dostateczna plus, • 71% - 80% - ocena dobra, • 81% - 90% - ocena dobra plus, • 91% - 100% - ocena bardzo dobra,
- obserwacja i ocena postaw studenta

3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określane są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	20
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	10
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	30
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do ćwiczeń	10
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	10
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Kaczmarski M., Korotkiewicz-Kaczmarska 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.

Literatura uzupełniająca:

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)