

KARTA MODUŁU 2020/2021

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:		Dietetyka					
Poziom studiów:		I stopień					
Profil studiów:		praktyczny					
Forma studiów:		stacjonarne					
Nazwa modułu:		Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych					
Rodzaj modułu:		Fakultatywny					
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:	3	25	20	-	-	-	-
Forma zaliczenia:		Zaliczenie na ocenę					
Wymagania wstępne:		Wiedza z zakresu immunologii, patofizjologii i żywienia człowieka. Umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka i dietetyki.					
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel1: Pogłębienie wiedzy z zakresu funkcjonowania układu immunologicznego oraz zagadnień z immunopatologii. Cel2: Pogłębienie wiedzy z zakresu dietoterapii chorób autoimmunologicznych. Cel3: Pogłębienie wiedzy z zakresu zasad racjonalnego żywienia wybranych grup ludności.							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:							
1	Zna budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów, ma opanowaną terminologię anatomiczno-fizjologiczną.					K1D_W02	Kolokwium
2	Zna 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	Kolokwium
3	Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.					K1D_W06	Kolokwium
4	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	Kolokwium
umiejętności:							
1	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.					K1D_U03	Kolokwium
2	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.					K1D_U11	Kolokwium

3	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14	Kolokwium
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	Charakterystyka i podstawy funkcjonowania układu immunologicznego człowieka.	4	
Wykład 2	Odporność swoista i nieswoista. Odporność komórkowa i humoralna.	2	
Wykład 3	Pierwotne i wtórne niedobory odporności. Niedobory odporności i szczepienia.	2	
Wykład 4	Mechanizmy chorób o podłożu autoimmunizacyjnym. Choroby autoimmunizacyjne.	4	
Wykład 5	Mechanizmy chorób o podłożu autoimmunizacyjnym. Choroby autoimmunizacyjne.	2	
Wykład 6	Omówienie chorób autoimmunologicznych: toczeń rumieniowaty układowy, Bielactwo, Miastenia, choroba Addisona, SM.	2	
Wykład 7	Mikroflora jelitowa i jej rola w prawidłowym funkcjonowaniu układu immunologicznego.	2	
Wykład 8	Nadwrażliwość pokarmowa w chorobach autoimmunizacyjnych. Alergie i problemy skórne.	2	
Wykład 9	Diagnostyka chorób z autoimmunizacji.	2	
Wykład 10	Rola mikro- i makro- elementów w układzie immunologicznym. Suplementacja- element leczenia chorób autoimmunologicznych.	3	
Laboratoria			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Lab1	Wywiad medyczny i żywieniowy z pacjentem autoimmunologicznym.	2	
Lab2	Rodzaje diet w chorobach autoimmunologicznych.	2	
Lab3	Rola suplementacji w leczeniu dietetycznym.	2	
Lab4	Żywienie dzieci z chorobą Hashimoto. Zalecenia dietetyczne i układanie jadłospisu.	2	
Lab5	Żywienie dzieci z cukrzycą typu I. Zalecenia dietetyczne i układanie jadłospisu.	2	
Lab6	Choroba Hashimoto- analiza przypadku. Zalecenia dietetyczne i układanie jadłospisu.	2	
Lab7	Choroba Graves- Basedow: opis przypadku. Zalecenia dietetyczne i układanie jadłospisu.	2	
Lab8	Choroba RZS: opis przypadku. Zalecenia dietetyczne i układanie jadłospisu.	2	
Lab9	Choroba SM: opis przypadku. Zalecenia dietetyczne i układanie jadłospisu.	2	
Lab10	Współistnienie chorób autoimmunizacyjnych: analiza przypadku. Zalecenia dietetyczne i układanie jadłospisu.	2	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
1. Metody kształcenia:			
• Wykład multimedialny			
• Wykład informacyjny			
• Wykład problemowy			
• Prezentacja			
• Studium przypadku			
• Dyskusja, praca w zespole			
• Studium literatury			
2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:			
• Projektor/tablica multimedialna			
• Tablica			

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu. Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Prezentacja
- Sprawozdania
- Prezentacja umiejętności

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęciach, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca***:

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	
Udział w wykładach	25
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	-
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do innych form zajęć	10
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	10
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	-
<i>Łączna liczba godzin</i>	75
<i>Punkty ECTS za moduł</i>	3

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

- 1: Dieta w chorobach autoimmunologicznych. M.Gałęcka, PZWL, Warszawa 2017
- 2: Immunologia. Funkcje i zaburzenia układu immunologicznego. Edra Urban & Partner, Wrocław 2015.
- 3: Tarczyca i schorzenia autoimmunologiczne. Wilmar M. Wiersinga i wsp. Medpharm, 2008.
- 4: Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2012.

Literatura uzupełniająca:

- 1: Dieta w chorobie Hashimoto A. Lewandowska, Wydawnictwo RM, Warszawa 2018
- 2: Możesz wyleczyć choroby autoimmunologiczne. A.Myers, Vital, Białystok 2015.
- 3: Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych. L. Chevallier, red. D. Gajewska, 2010. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

*należy odpowiednio wypełnić

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

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny