

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:		Alergeny pokarmowe					
Rodzaj modułu:		Obowiązkowy					
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 na ocenę					
Wymagania wstępne:		Wiedza podstawowa, umiejętności oraz kompetencje w zakresie 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 ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:							
1	Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.					K1D_W06	Zaliczenie na ocenę materiału wykładowego
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	Zaliczenie na ocenę materiału wykładowego
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	Zaliczenie na ocenę materiału wykładowego
4	Zna zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności, ich wpływ na zdrowie człowieka oraz sposób postępowania w sytuacji narażenia zdrowia.					K1D_W11	Zaliczenie na ocenę materiału wykładowego
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	Zaliczenie na ocenę materiału wykładowego
umiejętności:							

1	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	K1D_U10	Zaliczenie na ocenę materiału wykładowego
2	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	K1D_U18	Zaliczenie na ocenę materiału wykładowego
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.	2	
Ćwiczenie 3	Manifestacje narządowe reakcji alergicznych	4	
Ćwiczenie 4	Diagnostyka chorób alergicznych ze szczególnym uwzględnieniem nadwrażliwości pokarmowej.	4	
Ćwiczenie 5	Profilaktyka alergii na pokarmy.	4	
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE			
1. Metody kształcenia:			
- Wykład multimedialny - Wykład informacyjny - Wykład problemowy - Ćwiczenia praktyczne - 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.

Egzamin/ Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Krótkie zadania domowe
- Aktywność na zajęciach
- Obserwacja
- Test
- Prezentacja
- Prezentacja umiejętności

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w coachingu. 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 coachingu. 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 coachingu. 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 coachingu. 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 coachingu. 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 zajęcia, 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
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	40
Udział w wykładach	20
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	5
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

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.

Literatura uzupełniająca:

1. Romański B., Bartuzi Z.: Alergia i nietolerancja pokarmów. Wyd. Śląsk, Katowice, 2004.

*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