

## KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	Dietetyka						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	<b>Alergeny pokarmowe</b>						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	3	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	5	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	2	20	-	20	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	<b>Zaliczenie na ocenę</b>						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Wiedza podstawowa, umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> Zapoznanie studenta z mechanizmami i funkcjonowaniem układu immunologicznego.</p> <p><b>Cel 2:</b> Zapoznanie studenta z alergenami występującymi w żywności.</p> <p><b>Cel 3:</b> Zapoznanie studenta z metodami diagnostyki i leczenia dietetycznego alergii pokarmowej.</p> <p><b>Cel 4:</b> Zapoznanie studenta z produktami żywnościowymi przeznaczonymi dla pacjentów z alergią pokarmową oraz regulacjami prawnymi w zakresie obecności alergenów w żywności.</p>							
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
<b>wiedzy:</b>							
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
<b>umiejętności:</b>							

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
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Wykład</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Wykład 1	Omówienie podstawowych pojęć związanych z alergenami (alergen, antygen, nadwrażliwość, alergja pokarmowa, alergje 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	
<b>Ćwiczenia</b>			
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	
<b>V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE</b>			
<p><b>1. Metody kształcenia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład multimedialny</li> <li>• Wykład informacyjny</li> <li>• Wykład problemowy</li> <li>• Ćwiczenia praktyczne</li> <li>• Prezentacja</li> <li>• Studium przypadku</li> <li>• Dyskusja, praca w zespole</li> <li>• Studium literatury</li> </ul> <p><b>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektor/tablica multimedialna</li> <li>• Tablica</li> </ul>			

## 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
<b><i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i></b>	40
Udział w wykładach	20
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	
<b><i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i></b>	
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.)	
<b><i>Łączna liczba godzin</i></b>	50
<b><i>Punkty ECTS za moduł</i></b>	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