

Neurogastronomika

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski Kierunek studiów Dietetyka Poziom kształcenia pierwszego stopnia Forma studiów stacjonarne Profil studiów praktyczny Dyscypliny Nauki o zdrowiu Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak		Cykl dydaktyczny 2021/22 Rok realizacji 2021/22 Języki wykładowe Polski Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów Obligatoryjność fakultatywny Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Koordynator przedmiotu	Paweł Zagrodzki		
Prowadzący zajęcia	Joanna Chłopicka		
Okresy Semestr 1, Semestr 2	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę Forma prowadzenia i godziny zajęć wykłady e-learning: 30		Liczba punktów ECTS 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu mechanizmów odczuwania smaku i zapachu i związku tego procesu z wyborem określonych produktów spożywczych. Uświadomienie słuchaczom w jaki sposób zażywanie niektórych leków może wpłynąć na zmianę odczuwania smaku i zapachu oraz omówienie konsekwencji takich zaburzeń.
C2	Celem przedmiotu jest przedstawienie możliwego zastosowania wiedzy z zakresu neurogastronomii w dietetyce. Neurogastronomia jest nauką badającą w jaki sposób mózg generuje odczucia smaku i zapachu i jakie to może mieć znaczenie w leczeniu chorób wynikających z niewłaściwego odżywiania się.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	mechanizmy odczuwania smaku i zapachu	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05	zaliczenie
W2	zjawiska zmiany w odczuwaniu smaku i zapachu pod wpływem zażywanych leków	DET_KPI_W01, DET_KPI_W07	zaliczenie
W3	rozumie w jaki sposób wpłynąć na zmianę w odczuwaniu smaku i zapachu	DET_KPI_W01, DET_KPI_W05	zaliczenie
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	wymienić leki, które wpływają znacząco na zmianę w odczuwaniu smaku i zapachu	DET_KPI_U01, DET_KPI_U04, DET_KPI_U05	zaliczenie
U2	wyjaśnić pacjentowi mechanizmy odpowiadające za odczuwanie smaku pożywienia	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	zaliczenie
U3	zaplanować dietę w oparciu o wiedzę z zakresu neurogastronomii	DET_KPI_U03, DET_KPI_U04	zaliczenie
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	współpracować z innymi specjalistami w zakresie prawidłowego wyboru odpowiedniej diety	DET_KPI_K03	zaliczenie
K2	jest gotowy do poszerzania wiedzy z zakresu nowej rozwijającej się nauki jaką jest neurogastronomia	DET_KPI_K01, DET_KPI_K03, DET_KPI_K04	zaliczenie

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
wykłady e-learning	30
analiza przypadków	10
przeprowadzenie badań literaturowych	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawowe pojęcia związane z fizjologią odczuwania smaku i zapachu	W2, U2, K1	wykłady e-learning
2.	Wpływ koloru, dźwięku i kształtu, oświetlenia i muzyki na odczuwanie smaku	W1, W3, U2, K2	wykłady e-learning
3.	Wpływ zażywania leków na zmianę odczuwania smaku i zapachu oraz omówienie konsekwencji takiej zmiany na proces leczenia wielu chorób	W2, U1, K1	wykłady e-learning
4.	W jaki sposób poszczególne choroby wpływają na zmianę w odczuwaniu smaku i zapachu u pacjentów	W3, U2, K2	wykłady e-learning
5.	Wpływ koloru naczyń i otoczenia na odczuwanie smaku	W1, U2, K2	wykłady e-learning
6.	W jaki sposób można wykorzystać wiedzę z neurogastronomii do leczenia pacjentów, którzy stracili smak i węch?	W1, W3, U2, K1	wykłady e-learning
7.	Sposoby wpływania na odczuwanie smaku- możliwości nowoczesnego leczenia dietetycznego pacjentów z chorobami cywilizacyjnymi (otyłość, nadciśnienie, cukrzyca).	W3, U3, K1	wykłady e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Seminarium, Wykład, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
wykłady e-learning	zaliczenie	zaliczenie ustne, weryfikacja wiedzy w rozmowie z prowadzącym

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość podstaw fizjologii człowieka.

Literatura

Obowiązkowa

1. Shepherd G.: Smell images and the flavour system in the human brain. Nature 2006; 444
2. Simner J., Cuskey C., Kirby S.: What Sound Does That Taste? Cross-Modal Mappings across Gustation and Audition. Perception vol. 39; 4
3. Sadananda Naik B., Shetty N., Maben EVS.: Drug-induced taste disorders. Eur J Intern Med 2010; 21,
4. Balakumara P., Kavitha M., Nanditha S.: Cardiovascular drugs-induced oral toxicities: A murky area to be revisited and illuminated. Pharmacol Res 2015; 102
5. Jerath VP., Sood M.: Ageusia associated to treatment with amitriptyline and terbinafine. Int J Basic Clin Pharmacol 2014

Dodatkowa

1. Kiewe P., Jovanovic S., Thiel E., Korfel A.: Reversible Ageusia after Chemotherapy with Pegylated Liposomal Doxorubicin. Ann Pharmacother 2004; 38, str. 1213
2. Koizumi T., Fukushima T., Tatai T., Kobayashi T., Sekiguchi N., Sakamoto A.: Successful treatment of crizotinib-induced dysgeusia by switching to alectinib in ALK-positive non-small cell lung cancer. Lung Can 2015

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DET_KPI_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy oraz informacji pochodzących z różnych źródeł, poszukiwania rozwiązań problemów w oparciu o rzetelną wiedzę naukową i opinie ekspertów
DET_KPI_K03	Absolwent jest gotów do propagowania zasad zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia w środowisku zawodowym i otoczeniu społecznym, inicjowania i podejmowania się działań na rzecz środowiska lokalnego
DET_KPI_K04	Absolwent jest gotów do kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim, podejmowania działań zgodnych z etyką zawodową i postępowania w sposób przedsiębiorczy
DET_KPI_U01	Absolwent potrafi wykorzystywać zaawansowaną wiedzę teoretyczną w celu rozwiązywania złożonych problemów w praktyce dietetyka, dokonywać krytycznej oceny i wyboru informacji i odpowiednich źródeł tych informacji i na tej podstawie formułować wnioski pozwalające na rozwiązanie problemów praktycznych
DET_KPI_U03	Absolwent potrafi zaplanować i przygotować odpowiedni plan dietetyczny dla osób zdrowych w różnym wieku oraz dla osób chorych
DET_KPI_U04	Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację pacjenta / grupy osób w zakresie zasad prawidłowego żywienia oraz udzielić pacjentowi/klientowi informacje niezbędne do prawidłowego zrozumienia i przestrzegania zaleceń dietetycznych
DET_KPI_U05	Absolwent potrafi skutecznie komunikować się z pacjentami/klientami, współpracownikami oraz ekspertami, przedstawić swoje opinie i sądy oraz wiedzę z wykorzystaniem terminologii specjalistycznej, podjąć dyskusję na tematy związane z dietetyką oraz porozumieć się z przedstawicielami innych dyscyplin
DET_KPI_W01	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: fakty, teorie, metody oraz mechanizmy i zależności dotyczące żywienia człowieka, jego uwarunkowań (biologicznych, fizycznych, chemicznych, społecznych) oraz zależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem jednostki i populacji; również z zakresu patomechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych
DET_KPI_W05	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia na każdym etapie życia, leczeniu, wspomaganie leczenia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia
DET_KPI_W07	Absolwent zna i rozumie zasady opracowywania jadłospisów i komponowania diety wykorzystywanej w żywieniu zbiorowym - otwartym i zamkniętym