

Dietetyka praktyczna w alergologii

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

<p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Dietetyka</p> <p>Poziom kształcenia drugiego stopnia</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów ogólnoakademicki</p> <p>Dyscypliny Nauki o zdrowiu</p>		<p>Cykl dydaktyczny 2021/22</p> <p>Rok realizacji 2021/22</p> <p>Języki wykładowe Polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia roku</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p>	
Koordynator przedmiotu	Dorota Myszkowska		
Prowadzący zajęcia	Dorota Myszkowska, Małgorzata Bulanda		
Okresy Semestr 1, Semestr 2	<p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 12, ćwiczenia: 16</p>		Liczba punktów ECTS 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Poznanie głównych problemów diagnostyki alergii i nietolerancji na pokarmy
C2	Poznanie nowych metod leczenia alergii pokarmowej, szczególnie form immunoterapii
C3	Praktyczne wykorzystanie wiedzy na temat metod diagnostycznych podczas rozmowy z pacjentem , u którego są wykonywane testy skórne punktowe, płatkowe, prowokacja pokarmem
C4	Ocena składu produktów spożywczych i innych (kosmetyków, leków, suplementów) pod kątem zawartości substancji dodatkowych (haptenów)
C5	Ocenianie wyników diagnostyki molekularnej i doagnostyki niekonwencjonalnej pod kątem reakcji niepożądanych po pokarmach

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	posiada podstawową wiedzę z zakresu alergologii: zasady rozpoznawania alergii, alergeny z pokarmów i dodatków do pokarmów, różnicowanie alergii na pokarm od nietolerancji pokarmów	DET_KDR_W03, DET_KDR_W06	zaliczenie ustne
W2	zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia oraz prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	DET_KDR_W03	zaliczenie ustne
W3	zna podstawy immunologii klinicznej, ma wiedzę na temat podstawowych testów immunologicznych i regulacji odpowiedzi immunologicznej oraz rozumie wpływ odżywiania na odporność ustroju	DET_KDR_W06	zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	posiada umiejętność interpretacji badań laboratoryjnych w ustaleniu właściwego żywienia	DET_KDR_U05	prezentacja przypadku klinicznego
U2	potrafi komunikować się z współpracownikami oraz z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka	DET_KDR_U03	prezentacja przypadku klinicznego
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykazuje szacunek wobec pacjentów, oraz przestrzega ich praw	DET_KDR_K04	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	12
ćwiczenia	16

przygotowanie do zajęć	8
przygotowanie raportu	10
przygotowanie referatu	6
sporządzenie sprawozdania	8
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 28
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 16

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Problemy diagnostyczne, lecznicze i profilaktyczne dotyczące reakcji nadwrażliwości po pokarmach	W1, W3, U2, K1	ćwiczenia, seminarium
2.	Diagnostyka nietolerancji pokarmowych i diagnostyka molekularna w AP	W1, U1, K1	ćwiczenia, seminarium
3.	Próby prowokacji z pokarmem	U1	ćwiczenia, seminarium
4.	Nowe możliwości immunoterapii w AP (literatura)	U1	seminarium
5.	Analiza składu produktów spożywczych i innych (kosmetyków, leków, suplementów) pod kątem zawartości substancji dodatkowych (haptenu)	W2	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Ćwiczenia, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Metoda przypadków, Rozwiązywanie zadań, Seminarium, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	zaliczenie ustne	pozytywna ocena z zaliczenia ustnego
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta, prezentacja przypadku klinicznego	pozytywna ocena prezentowanego przypadku

Wymagania wstępne i dodatkowe

Znajomość reakcji alergicznych na pokarmy, podstawowych zaleceń dietetycznych w alergii pokarmowej, znajomość metod diagnostycznych w alergologii.

Literatura

Obowiązkowa

1. Alergologia dla studentów i lekarzy Bartuzi Z. 2013, Bydgoszcz
2. Alergia i nietolerancja pokarmowa. Mleko i inne pokarmy. Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek E. Help-Med., 2013
3. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. 2016. Red. E. Kolarzyk. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego

Dodatkowa

1. Chemia żywności. Red. E. Sikorski. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. Warszawa, 2007.

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DET_KDR_K04	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia roli dietetyka niezależnie od formy wykonywania tego zawodu, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej oraz świadomości konieczności uzupełniania swojej wiedzy
DET_KDR_U03	Absolwent potrafi podejmować współpracę z przedstawicielami innych dyscyplin, działać w zespołach interdyscyplinarnych oraz kierować grupą osób w realizacji wyznaczonych zadań i rozwiązywaniu problemów klinicznych i badawczych
DET_KDR_U05	Absolwent potrafi analizować i wyjaśniać złożone mechanizmy wpływu żywienia na prawidłowy rozwój, zdrowie oraz efekty leczenia człowieka
DET_KDR_W03	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia na każdym etapie życia, leczeniu, wspomaganie leczenia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia, w tym w powiązaniu z najnowszymi wynikami badań naukowych
DET_KDR_W06	Absolwent zna i rozumie zasady opracowania i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup oraz osób z uwzględnieniem charakterystyki i stanu zdrowia pacjenta/klienta oraz jego upodobań i możliwości, zna zasady skutecznej komunikacji