

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE**

Nazwa przedmiotu/ modułu	Żywnienie w chorobach alergicznych i nietolerancjach pokarmowych
Kod przedmiotu/ modułu*	
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	II stopnia
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II; Semestr III
Rodzaj przedmiotu	Do wyboru/ moduł 2
Język wykładowy	Polski
Koordynator	prof. dr hab. Olena Nyankovska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	W, Ćw: prof. dr hab. Olena Nyankovska

\* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
III	10	20	-	-	-	-	-		3

**1.2. Sposób realizacji zajęć** zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu /modułu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

Zaliczenie z oceną

## 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Brak wymagań wstępnych.

## 3. CELE, EFEKTY KSZTAŁCENIA, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

### 3.1 Cele przedmiotu/modułu

C <sub>1</sub>	Zapoznanie się z zasadami żywienia w chorobach alergicznych oraz nietolerancjach pokarmowych.
C <sub>2</sub>	Zapoznanie się z zasadami żywienia w chorobach skóry oraz wpływem odżywiania na ich występowanie i przebieg
C <sub>3</sub>	Zapoznanie z mechanizmami niepożądanych reakcji na pokarmy i podstawowymi alergenami.
C <sub>4</sub>	Usystematyzowanie wiedzy dotyczącej diet eliminacyjnych w alergiach i nietolerancjach pokarmowych zgodnych z zapotrzebowaniem pacjenta.

### 3.2 Efekty kształcenia dla przedmiotu/ modułu (wypełnia koordynator)

EK (efekt kształcenia)	Treść efektu kształcenia zdefiniowanego dla przedmiotu (modułu)	Odniesienie do efektów kierunkowych (KEK)
EK_01	Posiada rozszerzoną i usystematyzowaną wiedzę w zakresie żywienia w chorobach skóry i chorobach alergicznych w populacji dzieci, młodzieży i osób dorosłych	K_W05
EK_02	Zna zaawansowane zagadnienia związane z nadwrażliwością na wybrane składniki pokarmu oraz nietolerancję pokarmową, posiada wiedzę dotyczącą zastosowania diet eliminacyjnych u pacjentów z alergiami oraz nietolerancją pokarmową	K_W05, KW_06
EK_03	Potrafi monitorować efekty interwencji dietetycznych i krytycznie ocenić ich jakość i skuteczność	K_U02
EK_04	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom alergicznym oraz chorobom skóry	K_U06
EK_05	Jest świadom potrzeby stałego doskonalenia zawodowego i dokończania w zakresie diet w chorobach skóry i alergiach	K_K04

### 3.3 Treści programowe (wypełnia koordynator)

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
1. Leczenie żywieniowe osób z trądzikiem pospolitym. Leczenie żywieniowe osób z trądzikiem różowatym.
2. Leczenie żywieniowe osób z łuszczycą.
3. Leczenie żywieniowe osób z atopowym zapaleniem skóry.
4. Diagnostyka alergii i najczęstsze przyczyny jej występowania. Zasady żywienia i układanie jadłospisów w alergiach pokarmowych.
5. Zasady żywienia i układanie jadłospisów w nietolerancjach pokarmowych.
6. Diagnostyka nietolerancji pokarmowych i alergii.
7. Zastosowanie testów w wykrywaniu alergii i nietolerancji pokarmowych
8. Czy istnieje zależność między dietą a chorobami skóry?

#### B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
1. Sposób żywienia, a trądzik młodzieńczy. Sposób żywienia, a trądzik różowaty. Sposób żywienia, a łuszczycę.
2. Diety w alergiach pokarmowych - opisy przypadków.
3. Postępowanie dietetyczne u pacjenta z atopowym zapaleniem skóry.
4. Dieta eliminacyjna, testująca, rotacyjna - przykłady i zastosowanie.
5. Różnice pomiędzy alergią i nietolerancją pokarmową. Opisy przypadków.
6. Zastosowanie diety bezglutenowej u pacjentów z celiakią.
7. Zastosowanie diety bezmlecznej u pacjentów z nietolerancją laktozy.
8. Nietolerancje pokarmowe u dzieci- leczenie żywieniowe i opis przypadków.

### 3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: metoda projektów

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
---------------	---	---

EK_01	zaliczenie z oceną, projekt	w/ćw
EK_02	zaliczenie z oceną, projekt	w/ćw
EK_03	zaliczenie z oceną, projekt	Ćw.
EK_04	zaliczenie z oceną, projekt	Ćw.
EK_05	obserwacja w trakcie zajęć, projekt	ćw.

#### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. ocena przygotowania do zajęć,
3. dyskusja w czasie ćwiczeń,
4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
5. opis przypadku
6. zaliczenia pisemne cząstkowe

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Wykłady:

1. zaliczenie testowe oraz pytania otwarte:
  - A: Pytania z zakresu wiadomości do zapamiętania; B: Pytania z zakresu wiadomości do rozumienia;
  - C: Rozwiązywanie zadania pisemnego typowego;
  - D: Rozwiązywanie zadania pisemnego nietypowego;
  - za niewystarczające rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B = ocena 2,0
  - za rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B możliwość uzyskania max. oceny 3,0
  - za rozwiązanie zadań z obszaru A + B + C możliwość uzyskania max. oceny 4,0
  - za rozwiązanie zadań z obszaru A + B + C + D możliwość uzyskania oceny 5,0

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie ustne problemowe lub zaliczenie pisemne w postaci testu:

- student generuje / rozpoznaje odpowiedź (esej, raport; krótkie strukturyzowane pytania /SSQ/; test wielokrotnego wyboru /MCQ/; test wielokrotnej odpowiedzi /MRQ/; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi), pytania otwarte.

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77%-84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności: Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom alergicznym oraz chorobom skóry oraz monitorować ich efekty.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom alergicznym oraz chorobom skóry oraz monitorować ich efekty.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom alergicznym oraz chorobom skóry oraz monitorować ich efekty.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom alergicznym oraz chorobom skóry oraz monitorować ich efekty, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom alergicznym oraz chorobom skóry oraz monitorować ich efekty, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiedniego postępowania żywieniowego w celu zapobiegania chorobom alergicznym oraz chorobom skóry oraz monitorować ich efektów, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena 360°, ocena grupy, samoocena.

Ocena kompetencji społecznych:

Wykazuje aktywność w zdobywaniu wiedzy dotyczącej żywienia w zakresie diet w chorobach skóry i alergiach, przejawia zaangażowanie w promocję zdrowia.

Zakres ocen: 2,0 - 5,0

## 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające planu z studiów	30 godz.
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	5 godz.
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	40 godz. (przygotowanie do zajęć, zaliczenia)
SUMA GODZIN	75
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>3</b>

\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU/ MODUŁU

wymiar godzinowy	Nie dotyczy
zasady i formy odbywania praktyk	Nie dotyczy

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Dubrow T.J., Adderly B.D.: Trądzik: najnowsze metody leczenia i zapobiegania. Wydawnictwo "Aba", Warszawa 2007.
2. Jarosz M., Dzieniszewski J.: Alergie pokarmowe: porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.
3. Zalewska-Janowska A., Błaszczak H.: Choroby skóry. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009.

Literatura uzupełniająca:

1. Chevallier L.: 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
2. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, wyd.5. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2021.
3. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.