

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

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. Olena Nyankovska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Prof. 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 ₁	Zapoznanie się z zasadami żywienia w chorobach alergicznych oraz nietolerancjach pokarmowych.
C ₂	Zapoznanie się z zasadami żywienia w chorobach skóry oraz wpływem odżywiania na ich występowanie i przebieg
C ₃	Zapoznanie z mechanizmami niepożądanych reakcji na pokarmy i podstawowymi alergenami.
C ₄	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 doksztacania 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: Dyskusja dydaktyczna, praca z tekstem, praca w grupach, prezentacje opracowywanych tematów

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

Symbol efektu	Metody oceny efektów kształcenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin	Forma zajęć dydaktycznych
---------------	---	------------------------------

	pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	(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. Uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć.
2. Pozytywna ocena z kolokwium: Kolokwium składające się z pytań testowych obejmujących całość materiału

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie pisemne w postaci testu

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne – kryteria oceny:

- 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	40 godz. (przygotowanie do zajęć, zaliczenia)

(przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

** 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. Błażejewska-Stuhr Katarzyna.: Żywnienie w chorobach skóry Warszawa : PZWL : Wydawnictwo Naukowe PWN2024.
2. Bojanowska Monika, Kostecka Małgorzata.: Nietolerancje i alergie pokarmowe : przyczyny, diagnostyka i postępowanie żywieniowe Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie 2021.

Literatura uzupełniająca:

1. Chevallier L.: 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010.
2. Rola diety i żywienia w leczeniu łuszczycy Diet and nutrition in psoriasis treatment Katarzyna Antosik, Elżbieta Krzęcio-Nieczyporuk, Beata Kurowska-Socha. Hygeia Public Health 2017, 52(2):131-137.
3. Dieta eliminacyjna Książka Joanna Dronka-Skrzypczak Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020
4. Zachowania dietetyczne a przebieg łuszczycy. Lorbicka K. Aesth Cosmetol Med. 2021;10(2):69-74.