

M_uu_uu	M_DI_18 2018-19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Nietolerancje i alergie pokarmowe Intolerances and food allergies	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2, w tym kontaktowych 1	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Małgorzata Kostecka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z częstością występowania nietolerancji i alergii pokarmowej oraz rodzajami alergenów i zasadami układania diet eliminacyjnych dla osób z nietolerancją i alergią.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr efektu kierunkowego	Realizowany efekt kształcenia
	DI2A_W01, DI2_W05	W1. zna czynniki żywieniowe wpływające rozwój alergii i nietolerancji
	DI2A_W03	W2. zna zasady układania diety eliminacyjnej w przypadku alergii i nietolerancji
	DI2A_U03	U1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla pacjenta ze stwierdzoną nietolerancją i alergią pokarmową
	DI2A_U02	U2. potrafi rozpoznać objawy alergii pokarmowej i zalecić odpowiednie postępowanie żywieniowe
	DI2A_U04	U3. Potrafi zinterpretować sposób żywienia w przypadku nietolerancji i alergii i zmodyfikować go w zależności od tolerancji zaplanowanej diety
	DI2A_K01	K1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie dla utrzymania prawidłowego stanu zdrowia i odżywienia pacjenta.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru nauk	2 punkty nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – Kolokwium, zaliczenie pisemne W2 – ćwiczenia laboratoryjne, kolokwium, zaliczenie pisemne U1 – kolokwium, zaliczenie pisemne, planowanie diety U2 – kolokwium, zaliczenie pisemne, planowanie diety K1 – dyskusja w grupie, zaliczenie pisemne,	

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekty diet, kolokwia pisemne, zaliczenie pisemne
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie modułu	Ćwiczenia 10% Egzamin 90%
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: Fizjologia żywienia człowieka Podstawy żywienia człowieka Profilaktyka żywieniowa
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Czynniki wpływające na rozwój alergii i nietolerancji pokarmowych. Rodzaje alergii, narażenie na czynniki alergizujące w różnych grupach wiekowych. Zasady układania diet eliminacyjnych przy różnych czynnikach alergizujących z uwzględnieniem prawidłowego zbilansowania diety. Różnice pomiędzy alergią i nietolerancją pokarmową. Leczenie dietetyczne w alergii.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura zalecana: <u>Literatura:</u> 1. Bartuzi Z. Alergia na pokarmy. Mediton, 2006. 2. Jarosz M. Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> • Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Bilans punktów ECTS	<ul style="list-style-type: none"> • Udział w wykładach – 8 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 8 godz., • przygotowanie do ćwiczeń – 6 godz. • przygotowanie do zaliczenia – 7 godz. • opracowanie projektu diety – 9 godz • udział w zaliczeniu – 4 godz. <p>Łączny nakład pracy studenta to 40 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.</p>

Data: 25.09.2018

podpis.....