

Alergie pokarmowe - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Alergie pokarmowe
Kod przedmiotu	16.3-WL-ŻiDwS-AP
Wydział	Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu
Kierunek	Żywnienie i dietetyka w sporcie
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2018/2019

Informacje o przedmiocie	
Semestr	1
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr hab. n. med. Agata Matejuk, prof. UZ

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Seminarium	-	-	10 (w tym jako e-learning)	0,67 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Przekazanie wiedzy odnośnie substancji powodujących alergie pokarmowe, sposobów diagnozowania alergii, zapobieganiu im. Przekazanie wiedzy na temat rozpoznawania białek i haptenu w żywności przez układ immunologiczny; typów reakcji niepożądanych na pokarm.

Wymagania wstępne

Podstawowe wiadomości z chemii i biologii w zakresie programu studiów I stopnia.

Zakres tematyczny

Podstawowe informacje na temat systemu odpornościowego człowieka. Definicje alergii, pseudoalergii, nietolerancji i awersji pokarmowej. Podział i charakterystyka reakcji alergicznych. Główne alergeny pokarmowe. Uwarunkowania występowania alergii pokarmowych. Znaczenie czynników żywieniowych w nieswoistych stanach zapalnych jelit i w zespole jelita drażliwego. Zasady modyfikacji diety u osób dorosłych z nieprawidłową reakcją na pokarm w nietolerancjach i alergiach pokarmowych oraz celiakii u osób dorosłych.

Metody kształcenia

Prezentacje multimedialne, filmy, dyskusja.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Definiuje podstawowe terminy związane z nadwrażliwością pokarmową, alergią i nietolerancją pokarmową.	K_W01	- aktywność w trakcie zajęć - dyskusja - kolokwium	Seminarium
Student ma podstawową wiedzę na temat funkcjonowania układu immunologicznego, istoty alergii pokarmowej. Posiada pogłębioną wiedzę w zakresie żywienia ludzi z alergią pokarmową.	K_W02	- bieżąca kontrola na zajęciach - dyskusja - kolokwium	Seminarium
Umie wykorzystać zdobytą wiedzę przy sporządzaniu diety dla osób z alergiami pokarmowymi.	K_U01	- bieżąca kontrola na zajęciach - dyskusja	Seminarium
Ma świadomość znaczenia zawodowej odpowiedzialności za żywienie ludzi z alergią pokarmową.	K_K01	- bieżąca kontrola na zajęciach - dyskusja	Seminarium

Warunki zaliczenia

Seminarium: ocenie podlega: zaliczenie pisemne obejmujące treści programowe seminariów. W przypadkach nieobecności, Student powinien uzupełnić braki w terminie

uzgodnionym z prowadzącym zajęcia.

Literatura podstawowa

1. Jarosz M., Dzieniszewski J.. Alergie pokarmowe. Porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL
2. Schwarz G., Carlsson S. Alergie pokarmowe. Przyczyny, rozpoznanie, prawidłowe odżywianie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2003.

Literatura uzupełniająca

1. Stadnicki A., Witalińska – Łabuzek J.: Nieswoiste zapalenia jelit – patogeneza i leczenie. Polska Medycyna Rodzinna, 2003, 5, 2, 105 – 112.

Uwagi

Program opracowała

dr hab. Agata Matejuk, prof. UZ

Zmodyfikowane przez dr Ewa Skorupka (ostatnia modyfikacja: 17-08-2018 06:58)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ