**Alergologia***Allergology*

|  |  |
| --- | --- |
| **Program studiów dla przedmiotu obowiązujący od cyklu kształcenia** | 2024/2025 |
| **Kierunek studiów** | **Dietetyka** |
| **Rok i semestr studiów** | Rok II/ Semestr III |
| **Poziom kształcenia** | Studia I stopnia |
| **Profil kształcenia na kierunku** | Praktyczny |
| **Moduł kształcenia dla przedmiotu** | Podstawowy i kliniczny |
| **Nazwa specjalizacji**(jeśli przedmiot specjalizacyjny) | - |
| **Status przedmiotu** | Do wyboru |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **ECTS** | **Forma zaliczenia** | **Waga** |
|  | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |  |  |  |
| Wykład | Godz\_ST | Godz\_NST | **4** | Egzamin | 100% |
| **Razem za zajęcia dydaktyczne** | **30** | **14** |  |  |
| Praca własna studenta | 70 | 86 |  |  |
| **Ogółem** | **100** | **100** |  |  |

**Cele kształcenia dla przedmiotu**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Zapoznanie studentów z przyczynami i mechanizmami alergii  |
|  | Zapoznanie studentów z rodzajami i charakterystyką alergenów  |
|  | Zapoznanie studentów z objawami chorób alergicznych  |
|  | Zapoznanie studentów z postepowaniem w chorobach alergicznych  |

**Efekty uczenia się**

|  |
| --- |
| **WIEDZA** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student zna i rozumie) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji** **efektów uczenia się** |
|  | Zna, rozumie i opisuje przyczyny i mechanizmy alergii  | Diet\_WG02 Diet\_WG04Diet\_WG05 | Egzamin |
|  | Charakteryzuje alergeny pokarmowe, wziewne i kontaktowe.  | Diet\_WG02 Diet\_WG04Diet\_WG05 | Egzamin |
|  | Zna zasady profilaktyki oraz postępowania leczniczego, w tym dietetycznego, dla chorób alergicznych.  | Diet\_WG01 Diet\_WG02Diet\_WG07 | Egzamin |

|  |
| --- |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student potrafi) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Trafnie rozpoznaje objawy podmiotowe i przedmiotowe wybranych chorób alergicznych.  | Diet\_UW07 Diet\_UW12 | Egzamin |
|  | Poprawnie stosuje terminologię alergologiczną w komunikacji związanej z zadaniami zawodowymi dietetyka.  | Diet\_UO03 | Egzamin |
|  | Potrafi wyjaśnić cele oraz zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych stosowanych w diagnostyce alergii.  | Diet\_UW07 Diet\_UW12 | Egzamin |
|  | Potrafi przedstawić zasady postępowania i udzielania pierwszej pomocy w przypadku wystąpienia ostrych objawów nadwrażliwości.  | Diet\_UW03 | Egzamin |

|  |
| --- |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student jest gotów do) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Zdaje sobie sprawę ze znaczenia zachowań żywieniowych w etiologii chorób i objawów alergicznych oraz roli dietetyka w ich profilaktyce i leczeniu.  | Diet\_KK03Diet\_KO01Diet\_KR01 | Egzamin |

**Treści kształcenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Treść kształcenia (tematyka zajęć)** | **Liczba godzin** |
| Wykład |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Przyczyny i mechanizmy alergii.  | 3 | 2 |
|  | Przegląd alergenów pokarmowych.  | 3 | 2 |
|  | Przegląd alergenów wziewnych.  | 3 | 2 |
|  | Alergie pokarmowe.  | 3 | 2 |
|  | Choroby alergiczne układu oddechowego.  | 3 | 2 |
|  | Przegląd alergenów kontaktowych.  | 3 | 1 |
|  | Alergiczne kontaktowe zapalenie skóry, atopowe zapalenie skóry.  | 3 | 1 |
|  | Postępowanie lecznicze w ostrych i przewlekłych stanach alergicznych.  | 3 | 2 |
|  | Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób alergicznych.  | 3 | 1 |
|  | Diagnostyka i leczenie alergii.  | 3 | 1 |
|  | **Razem** | **30** | **16** |

**Metody kształcenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma zajęć**  | **Metody kształcenia**  |
| Wykład | Wykład informacyjny i/lub problemowy z prezentacją multimedialnąAnaliza przypadków i przykładówPraca z atlasami i modelami z zasobów Internetu |

**Warunki zaliczenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sposób zaliczenia** | **Wagi (%)** |
| Wykład |
| Egzamin pisemny  | 100 |
| **Razem** | **100%** |

**Rozliczenie pracy własnej studenta**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Czynności w ramach pracy własnej** | **Szacowana liczba godzin** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Lektura obowiązkowa  | 20 | 24 |
|  | Obowiązkowe zapoznanie się z innymi materiałami lub treściami (np. materiałami audio, wideo, dokumentacją, itp.) | 20 | 30 |
|  | Przygotowanie do egzaminu | 30 | 30 |
|  | **Razem** | **70** | **84** |

**Literatura obowiązkowa**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Obłutowicz Krystyna. Alergologia. PZWL, Warszawa 2023. |
| 2 | Mirosław Jarosz. Alergie pokarmowe 2018 |
| 3 | Marek Kowalski. Immunologia kliniczna 2019 |
| 4 | Venter, Carina, et al. *Nutrition Management of Food Allergies*. Academy of Nutrition and Dietetics, 2023. |

**Literatura uzupełniająca**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Zbigniew Bartuzi, redakcja. Alergia na pokarmy 2017  |
| 2 | [Heide Steigenberger](https://pzwl.pl/autor/Heide-Steigenberger%2Ca%2C5896379) [Maria Kaczorowska (tł.)] Dieta antyhistaminowa. PZWL, Warszawa 2018. |

**Inne materiały dydaktyczne**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Materiały wykładowe |