

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.7.DI1.B/C25.FFŻIL	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością</i>
	angielskim	<i>Pharmacology and pharmacotherapy of nutritional and drug interactions with food</i>

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów*	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr Ewelina Błońska-Sikora
1.6. Kontakt	ewelina.blonska-sikora@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne*	Anatomia i fizjologia człowieka

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład informacyjny, Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, pokaz, instruktaż indywidualny	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Zachwieja Z. (red.). Interakcje leków z pożywieniem. Wyd. I, MedPharm Polska, 2016. 2. Jarosz M., Dzieniszewski J. (red.). Interakcje leków z żywnością i alkoholem. Wyd. I, Wydawnictwo Borgis, 2004. 3. Gertig H., Przysławski J. Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wyd. I. PZWL, 2015.
	uzupełniająca	1. Rajtar-Cynke G. Farmakologia. PZWL, 2015. 2. Jachowicz R. (red.). Farmacja praktyczna. Wyd. 2. PZWL, 2016.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Zapoznanie studentów z różnych grupami produktów (produktami leczniczymi, suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego, dietetycznymi środkami spożywczymi oraz wyrobami medycznymi) Ćwiczenia: C1. Opanowanie przez studentów podstaw farmakodynamiki oraz zależności pomiędzy rodzajem farmakoterapii a dietą C2. Nabycie przez studentów umiejętności przewidywania potencjalnych interakcji pomiędzy pożywieniem a wybranymi grupami leków
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: Charakterystyka produktów leczniczych, suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, dietetycznych środków spożywczych oraz wyrobów medycznych. Status prawny, realny wpływ na zdrowie człowieka, zastosowanie w lecznictwie, marketing. Problemy etyczne. Podstawowe pojęcia z zakresu farmakodynamiki (skład leków, pochodzenie surowców, postacie leków, drogi podawania leków, leki o przedłużonym uwalnianiu, dawkowanie leków, rodzaje interakcji). Schemat LADME (losy substancji czynnych w ustroju). Farmakoterapia wybranych chorób metabolicznych oraz zaburzeń czynności przewodu pokarmowego. Ćwiczenia: Niepożądane działania leków, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu na metabolizm oraz czynność przewodu pokarmowego. Leki przeciwdrobnoustrojowe a flora fizjologiczna. Deficyty żywieniowe jako skutek farmakoterapii. Wpływ pożywienia na wchłanianie, dystrybucję, metabolizm oraz wydalanie substancji czynnych. Substancje czynne biologicznie obecne w żywności oraz ich wpływ na farmakoterapię. Interakcje z pożywieniem a farmakoterapia (chorób układu nerwowego, sercowo-naczyniowego, oddechowego, moczowo-płciowego, lekami przeciwcukrzycowymi, przeciwhistaminowymi, niesteroidowymi przeciwzapalnymi, hormonalnymi, przeciwdrobnoustrojowymi,

przeciwnowotworowymi oraz immunosupresyjnymi). Przydzielenie studentom projektów (w formie prezentacji multimedialnych) w zakresie interakcji pomiędzy pożywieniem a farmakoterapią wybranych schorzeń. Prezentacje projektów przez poszczególne grupy studentów. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY :		
W01	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie miejsce i znaczenie dietetyki w systemie nauki, jej relacje do innych nauk.	DI1P_W01
W02	Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz rozumie interakcje leków z żywnością.	DI1P_W10
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI :		
U01	Potrafi właściwie planować i oceniać wdrożone interwencje żywieniowe dla grupy i/lub indywidualnego człowieka wykorzystując stosowne metody oceny, adekwatnie do jego stanu zdrowia, wieku i aktywności fizycznej.	DI1P_U04
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH :		
K01	Potrafi współdziałać i pracować w zespole przyjmując w nim różne role. Jest gotów do współpracy z innymi specjalistami w poprawie lub umacnianiu stanu zdrowia jednostki/grupy.	DI1P_K04
K02	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą.	DI1P_K02

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																	
	Egzamin ustny/pisemny*			Kolokwium*			Projekt*			Aktywność na zajęciach*								
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01	+																	
W02	+				+													
U01	+				+			+										
K01					+			+										
K02								+			+							

*niepotrzebne usunąć

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.
	4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
	5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.
Ćwiczenia (C)*	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.
	4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
	5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	40	25
<i>Udział w wykładach*</i>	25	15
<i>Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach*</i>	15	10
<i>Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym*</i>		
<i>Inne (jakie?)*</i>		
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	35	50
<i>Przygotowanie do wykładu*</i>	25	35
<i>Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium*</i>	10	15
<i>Przygotowanie do egzaminu/kolokwium*</i>		
<i>Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa*</i>		
<i>Opracowanie prezentacji multimedialnej*</i>		
<i>Inne (należy wskazać jakie? np. e-learning)*</i>		
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

**niepotrzebne usunąć*

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....