



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Żywność funkcjonalna i GMO/ Żywność probiotyczna							Grupa szczegółowych efektów kształcenia						
								Kod grupy			Nazwa grupy			
Wydział	Nauk o Zdrowiu													
Kierunek studiów	DIETETYKA II													
Specjalności														
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia II stopnia X III stopnia podyplomowe													
Forma studiów	X stacjonarne    niestacjonarne													
Rok studiów	II							Semestr studiów:	X zimowy letni					
Typ przedmiotu	X obowiązkowy ograniczonego wyboru wolny wybór/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy X podstawowy													
Język wykładowy	X polski    angielski    inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając    na X														
Liczba godzin														
Forma kształcenia														
Jednostka realizująca przedmiot	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytoryjne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
<b>Semestr zimowy:</b>														
	10					20								
<b>Semestr letni</b>														
<b>Razem w roku: 30</b>														



	10				20								
<p><b>Cele kształcenia:</b> (max. 6 pozycji)</p> <p><b>C1.</b> Zapoznanie ze współczesnymi problemami profilaktyki żywieniowej.</p> <p><b>C2.</b> Zapoznanie studentów z rolą składników pokarmowych w utrzymaniu homeostazy organizmu człowieka.</p> <p><b>C3.</b> Zapoznanie ze znaczeniem żywności funkcjonalnej i genetycznie modyfikowanej w żywieniu człowieka.</p>													
<p><b>Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:</b></p>													
Numer efektu kształcenia przedmiotowego	Numer efektu kształcenia kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące)	Forma zajęć dydaktycznych <i>** wpisz symbol</i>									
<b>W 01</b>	<b>K_W01</b>	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	Zaliczenie kolokwium pisemnego, przedstawienie prezentacji z zakresu materiału ujętego w programie	WY, CL									
<b>W 02</b>	<b>K_W02</b>	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych		WY, CL									
<b>W 03</b>	<b>K_W03</b>	Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywiania i stanem odporności ustroju.		WY									
<b>W 05</b>	<b>K_W05</b>	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.		WY, CL									



<b>W 06</b>	<b>K_W06</b>	Zna podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.		WY, CL
<b>U 01</b>	<b>K_U11</b>	Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.		CL
<b>U 02</b>	<b>K_U15</b>	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	Zaliczenie kolokwium, obserwacja pracy studenta	CL
<b>U 03</b>	<b>K_U16</b>	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.		CL
<b>U 04</b>	<b>K_U18</b>	Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.		CL
<b>U 05</b>	<b>K_U21</b>	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i		CL



		brakiem aktywności fizycznej.		
<b>K 01</b>	<b>K_K01</b>	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	Obserwacja pracy studenta	WY, CL
<b>K 02</b>	<b>K_K06</b>	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego		WY, CL
<p>** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM – ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK – samokształcenie, EL- E-learning.</p>				
<p>Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza: 5 Umiejętności: 3 Kompetencje społeczne: 1</p>				
<b>Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):</b>				
<b>Forma nakładu pracy studenta</b> (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			<b>Obciążenie studenta (h)</b>	
1. Godziny kontaktowe:			30	
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):				
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			30	
<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiotu</b>			1	
Uwagi				
<p><b>Treść zajęć:</b> (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)</p>				
<p><b>Wykłady tematy</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flora fizjologiczna człowieka</li> <li>2. Podstawy immunologii klinicznej, a zakażenia.</li> <li>3. Żywność funkcjonalna - jakość i wartości odżywcze.</li> <li>4. Współczesne problemy związane z żywnością genetycznie modyfikowaną.</li> <li>5. Normy prawne stosowania bioaktywnych składników w żywności.</li> </ol>				
<b>Seminaria</b>				



<p><b>Ćwiczenia tematyczne</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Flora jelitowa – skład i rola w odporności organizmu.</li><li>2. Żywność funkcjonalna – przykłady oraz znaczenie w żywieniu człowieka.</li><li>3. Probiotyki – analiza mikrobiologiczna.</li><li>4. Probiotyki – właściwości farmakologiczne wybranych preparatów.</li><li>5. Terapeutyczny wpływ bakterii probiotycznych na dysfunkcje chorobowe przewodu pokarmowego.</li><li>6. Bakterie probiotyczne w przewodzie pokarmowym człowieka jako czynnik stymulujący układ odpornościowy.</li><li>7. Żywność genetycznie modyfikowana – przykłady oraz znaczenie w żywieniu człowieka.</li><li>8. Produkcja żywności genetycznie modyfikowanej.</li><li>9. Wpływ procesów technologicznych na zawartość substancji bioaktywnych w żywności.</li><li>10. Niezakaźne choroby przewlekłe – możliwości i ograniczenia profilaktyki żywieniowej.</li></ol>
<p><b>Inne</b> <i>itd....</i></p>
<p><b>Literatura podstawowa:</b> (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Swiderski F. (red). Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT, Warszawa, 1999.</li><li>2. McHughen A. Żywność modyfikowana genetycznie – poradnik konsumenta, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2004</li><li>3. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, Wyd. PWN, Warszawa 2004</li></ol> <p><b>Literatura uzupełniająca i inne pomoce:</b> (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Teresa Skrabka-Błotnicka, Bogusław Masłowski „Bezpieczeństwo Żywności” Wyd. Uniw. Ekon., Wrocław 2008.</li><li>2. Maria Małecka „Żywność bezpieczna dla konsumenta” Wyd. Akad. Ekon., Poznań 2006.</li></ol>
<p><b>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych:</b> (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)</p> <p>Laboratorium mikrobiologiczne w pełnym, niezbędnym wyposażeniu (np. komora laminarna, ciepłarka, mikroskopy X40, X100).</p>
<p><b>Warunki wstępne:</b> (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)</p> <p>Uzyskanie wiedzy i zaliczenia z materiału w zakresie Mikrobiologia ogólna i żywności na kierunku Dietetyka I stopnia</p>
<p><b>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:</b> (określić formę i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres modułu/przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego i/lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny)</p>



<b>Obecność na zajęciach zgodnie z Regulaminem Studiów UM we Wrocławiu, zaliczenie 2 kolokwii testowych, przedstawienie własnej prezentacji na zadany temat.</b>	
<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria oceny:</b> (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem, )
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

**Nazwa i adres jednostki prowadzącej moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email**

Zakład Nauk Podstawowych ul. Chałubińskiego 4 50-368 Wrocław; 71 784 13 06; wp-9@am.wroc.pl

**Koordinator / Osoba odpowiedzialna za moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email**

Prof. Dr hab. Irena Choroszy-Król, tel. 71 784 00 76, irena.choroszy-krol@umed.wroc.pl

**Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia: Imię i Nazwisko, stopień/tytuł naukowy lub zawodowy, dziedzina naukowa, wykonywany zawód, forma prowadzenia zajęć .**

Prof. dr hab. Irena Choroszy-Król, mikrobiolog - wykłady

Dr n. med. Agnieszka Jama –Kmieciak, mikrobiolog – ćwiczenia

Dr n. med. Jolanta Sarowska, mikrobiolog – ćwiczenia

Dr n. med. Magdalena Frej-Mądrzak, mikrobiolog - ćwiczenia

**Data opracowania sylabusu**

21.06.2017

**Sylabus opracował(a)**

Dr Magdalena Frej-Mądrzak

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**



.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....