





Razem w roku: 35												
	10				20						5	
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)</p> <p>C1. Zapoznanie ze współczesnymi problemami profilaktyki żywieniowej.</p> <p>C2. Zapoznanie studentów z rolą składników pokarmowych w utrzymaniu homeostazy organizmu człowieka.</p> <p>C3. Zapoznanie ze znaczeniem żywności funkcjonalnej i genetycznie modyfikowanej w żywieniu człowieka.</p>												
<p>Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:</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  ** wpisz symbol								
W 01	K_W01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.		WY, CL								
W 02	K_W02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo zależnych	Zaliczenie kolokwium pisemnego, przedstawienie prezentacji z zakresu materiału ujętego w programie	WY, CL								
W 03	K_W03	Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.		WY								
W 05	K_W05	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.		WY, CL								



W 06	K_W06	Zna podstawowe metody analizy, jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.		WY, CL
U 01	K_U11	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, SK
U 02	K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	Zaliczenie kolokwium, obserwacja pracy studenta	CL
U 03	K_U16	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.		CL
U 04	K_U18	Wie, co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.		CL
U 05	K_U21	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z		CL



		nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.		
K 01	K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie, kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	Obserwacja pracy studenta	WY, CL
K 02	K_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego		WY, CL, SK

\*\* 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.

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

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
---	-------------------------

1. Godziny kontaktowe:	30
------------------------	----

2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	5
---	---

Sumaryczne obciążenie pracy studenta	35
--------------------------------------	----

Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	1
---------------------------------	---

Uwagi	
-------	--

Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)

Wykłady tematy

1. Mikrobiota człowieka.
2. Podstawy immunologii klinicznej, a zakażenia.
3. Żywność funkcjonalna - jakość i wartości odżywcze.
4. Współczesne problemy związane z żywnością genetycznie modyfikowaną.
5. Normy prawne stosowania bioaktywnych składników w żywności.



Seminaria
<p>Ćwiczenia tematy</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mikrobiota 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>Inne</p> <p>SAMOKSZTAŁCENIE:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Analiza mikrobiologiczna żywności.</li><li>2. Mikrobiota i mikrobiom przewodu pokarmowego.</li><li>3. Neurobiotyki, oś jelitowo-mózgowa.</li><li>4. Wpływ roślinnych substancji bioaktywnych na funkcjonowanie przewodu pokarmowego.</li></ol>
<p>Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Swiderski F. (red). <i>Żywność wygodna i żywność funkcjonalna</i>, WNT, Warszawa, 1999.</li><li>2. McHughen A. <i>Żywność modyfikowana genetycznie – poradnik konsumenta</i>, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2004</li><li>3. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. <i>Kompedium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu</i>, Wyd. PWN, Warszawa 2004</li></ol> <p>Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (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>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)</p> <p>Laboratorium mikrobiologiczne w pełnym, niezbędnym wyposażeniu (np. komora laminarna, cieplarka, mikroskopy X40, X100).</p>
<p>Warunki wstępne: (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>



Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (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)

**Obecność na zajęciach zgodnie z Regulaminem Studiów UM we Wrocławiu, zaliczenie 2 kolokwii testowych, zaliczenie pisemnej pracy z tematów samokształcenia, przedstawienie własnej prezentacji na zadany temat.**

Ocena:	Kryteria oceny: (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

02.07.2019

Sylabus opracował(a)

Prof. dr hab. Irena Choroszy-Król,  
Dr n. med. Magdalena Frej-Mądrzak

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu  
ZAKŁAD NAUK PODSTAWOWYCH  
kierownik  
*Irena Choroszy-Król*  
prof. zw. dr hab. Irena Choroszy-Król

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....