



Sylabus na rok akademicki: 2020/2021														
Cykl kształcenia: 2019-2021														
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													
Jednostka realizująca przedmiot	Zakład Nauk Podstawowych													
Specjalność														
Poziom studiów	jednolite magisterskie <input type="checkbox"/> * I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia X III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>													
Forma studiów	X stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów	2							Semestr studiów:	X zimowy <input type="checkbox"/> letni					
Typ przedmiotu	<input type="checkbox"/> obowiązkowy X ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolnego wyboru/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	X kierunkowy <input type="checkbox"/> podstawowy													
Język wykładowy	X polski <input type="checkbox"/> angielski <input type="checkbox"/> inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając <input type="checkbox"/> na X														
Liczba godzin														
Forma kształcenia														
	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytorialne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CIM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego- obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:				10										
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				10										

Kształcenie zdalne synchroniczne	10			10										
Kształcenie zdalne asynchroniczne													30	
Semestr letni:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														
Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Razem w roku:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				10										
Kształcenie zdalne synchroniczne	10			10										
Kształcenie zdalne asynchroniczne													30	
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) C1. Zapoznanie ze współczesnymi problemami profilaktyki żywieniowej. C2. Zapoznanie studentów z rolą składników pokarmowych w utrzymaniu homeostazy organizmu człowieka. C3. Zapoznanie ze znaczeniem żywności funkcjonalnej i genetycznie modyfikowanej w żywieniu człowieka.														
Macierz efektów uczenia się dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:														
Numer efektu uczenia się przedmiotowego	Numer efektu uczenia się kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi										Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się (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.										Zaliczenie kolokwium pisemnego, przedstawienie	WY, CL	
W 02	K_W02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo zależnych Zna podstawy immunologii											WY, CL	

W 03	K_W03	<p>klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.</p> <p>Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.</p>	prezentacji z zakresu materiału ujętego w programie	WY
W 05	K_W05	<p>Zna podstawowe metody analizy, jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.</p>		WY, CL
W 06	K_W06	<p>Potrafi ustalić wskazania do wspomaganie i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.</p>		WY, CL
U 01	K_U11	<p>W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.</p>	Zaliczenie kolokwium, obserwacja pracy studenta	CL, SK
U 02	K_U15	<p>Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.</p>		CL
U 03	K_U16	<p>Wie, co to jest żywność funkcjonalna i żywność</p>		CL
U 04	K_U18			

U 05	K_U21	genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym. Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.		CL CL
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
<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:</p> <p>Wiedza: 5 Umiejętności: 3 Kompetencje społeczne: 1</p>				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			10	
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)			30	
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			30	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			60	
Punkty ECTS za moduł/przedmiot			2	

Uwagi	
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)	
Wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> 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	
Ćwiczenia	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mikrobiota jelitowa – skład i rola w odporności organizmu. 2. Żywność funkcjonalna – przykłady oraz znaczenie w żywieniu człowieka. 3. Probiotyki – analiza mikrobiologiczna. 4. Probiotyki – właściwości farmakologiczne wybranych preparatów. 5. Terapeutyczny wpływ bakterii probiotycznych na dysfunkcje chorobowe przewodu pokarmowego. 6. Bakterie probiotyczne w przewodzie pokarmowym człowieka, jako czynnik stymulujący układ odpornościowy. 7. Żywność genetycznie modyfikowana – przykłady oraz znaczenie w żywieniu człowieka. 8. Produkcja żywności genetycznie modyfikowanej. 9. Wpływ procesów technologicznych na zawartość substancji bioaktywnych w żywności. 10. Niezakaźne choroby przewlekłe – możliwości i ograniczenia profilaktyki żywieniowej. 	
Inne	
Samokształcenie	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza mikrobiologiczna żywności. 2. Mikrobiota i mikrobiom przewodu pokarmowego. 3. Neurobiotyki, oś jelitowo-mózgowa. 4. Wpływ roślinnych substancji bioaktywnych na funkcjonowanie przewodu pokarmowego. 	
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Swiderski F. (red). Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT, Warszawa, 1999. 2. McHughen A. Żywność modyfikowana genetycznie – poradnik konsumenta, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2004 3. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, Wyd. PWN, Warszawa 2004 	
Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Teresa Skrabka-Błotnicka, Bogusław Masłowski „Bezpieczeństwo Żywności” Wyd. Uniw. Ekon., Wrocław 2008. 2. Maria Małecka „Żywność bezpieczna dla konsumenta” Wyd. Akad. Ekon., Poznań 2006. 	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)	
Laboratorium mikrobiologiczne w pełnym, niezbędnym wyposażeniu (np. komora laminarna, cieplarka, mikroskopy X40, X100).	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do	

modułu/przedmiotu)

Uzyskanie wiedzy i zaliczenia z materiału w zakresie Mikrobiologia ogólna i żywności na kierunku Dietetyka I stopnia

Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę, kryteria 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) UWAGA! Warunkiem zaliczenia przedmiotu nie może być obecność na zajęciach

Zaliczenie 2 kolokwiów testowych, zaliczenie pisemnej pracy z tematów samokształcenia, przedstawienie własnej prezentacji na zadany temat.

Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę:
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)
zaliczenie	Zaliczenie 2 kolokwiów testowych, zaliczenie pisemnej pracy z tematów samokształcenia, przedstawienie własnej prezentacji na zadany temat.

Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu:
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Zakład Nauk Podstawowych
Adres jednostki:	ul. Chałubińskiego 4 50-368 Wrocław
Numer telefonu:	071 784 00 76
E-mail:	wp-9@umed.wroc.pl

Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):	Prof. Dr hab. Irena Choroszy-Król			
Numer telefonu:	071 784 00 76			
E-mail:	irena.choroszy-krol@umed.wroc.pl			
Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Irena Choroszy-Król	Prof. dr hab.	Nauki o zdrowiu	mikrobiolog	Wykład
Jolanta Sarowska	dr	Nauki o zdrowiu	mikrobiolog	ćwiczenia
Agnieszka Jama-Kmieciak	dr	Nauki o zdrowiu	mikrobiolog	ćwiczenia
Magdalena Frej-Mądrzak	dr	Nauki o zdrowiu	mikrobiolog	ćwiczenia

Data opracowania sylabusu

.....

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

prof. dr hab. Irena Choroszy-Król

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....