

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		ŻYWNOŚĆ WSPÓŁCZESNA - SKŁADNIKI ODŻYWCZE I ZAGRAŻAJĄCE ZDROWIU - FAKULTET			Kod podmiotu	ZCH		
Kierunek studiów		lekarski						
Profil kształcenia		praktyczny						
Poziom studiów		jednolite studia magisterskie						
Specjalność		-						
Forma studiów		stacjonarne / niestacjonarne						
Semestr studiów		VI						
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie			Liczba punktów ETCS: 1		Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć						
		Całkowita	Praca studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć		waga w %	
wykłady		12	2	10	Zaliczenie testowe		80%	
seminaria		15	5	10				
ćwiczenia		-	-	-	-		-	
samokształcenie		3	3	-	Przygotowanie materiałów i prezentacji		20%	
Razem:		30	10	20	Razem:		100 %	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Efekty kierunkowe	Efekty obszarowe	Uwagi
Wiedza	1.	zna konsekwencje niewłaściwego odżywiania, w tym długotrwałego głodowania, przyjmowania zbyt obfitych posiłków oraz stosowania niebilansowanej diety;			Zaliczenie testowe	B.W.19		
	2.	zna konsekwencje niedoboru witamin lub minerałów oraz ich nadmiaru w organizmie			Zaliczenie testowe	B.W.20		
	3.	zna uwarunkowania środowiskowe i epidemiologiczne najczęstszych chorób			Zaliczenie testowe	E.W.1		
	4.	zna zasady żywienia dzieci zdrowych i chorych i prowadzenia bilansu zdrowia dziecka			Zaliczenie testowe	E.W.2		
	5.	zna uwarunkowania środowiskowe i epidemiologiczne najczęstszych nowotworów człowieka			Zaliczenie testowe	E.W.23		
	6.	zna zasady promocji zdrowia, jej zadania oraz główne kierunki działania, ze szczególnym uwzględnieniem znajomości roli elementów zdrowego stylu życia			Zaliczenie testowe	G.W.5		
	7.	inne efekty kształcenia: - Student zna główne składniki chemiczne produktów spożywczych oraz potrafi określić wpływ ich nadmiaru lub niedoboru na zdrowie człowieka - Zna skutki nieprawidłowego odżywiania się na rozwój i stan zdrowia w różnych okresach życia człowieka - Zna konsekwencje niewłaściwej (niedostatecznej lub nadmiernej) podaży wybranych składników żywności na stan zdrowia. - Zna skutki narażenia na składniki antyodżywcze oraz związki chemiczne niebezpieczne dla zdrowia powstające podczas przechowywania i przetwarzania żywności. - Posiada wiedzę na temat interakcji leków ze składnikami żywności			Zaliczenie testowe			

Umiejętności	1.	korzysta z baz danych, w tym internetowych, i wyszukuje potrzebną informację za pomocą dostępnych narzędzi	Prezentacja studencka	B.U.11		
	2.	stosuje leczenie żywieniowe	Zaliczenie testowe	E.U.25		
	3.	Inne efekty kształcenia: - potrafi ocenić skutki stosowanej diety na zdrowie człowieka - ocenić wpływ zapotrzebowanie organizmu na składniki ożywcze i zalecić korektę diety w zależności od wieku i stanu zdrowia pacjenta - potrafi ocenić wartość zdrowotną żywności - potrafi krytycznie ocenić i wykorzystać najnowsze naukowe i popularnonaukowe doniesienia w kontekście diety i zdrowia człowieka. - potrafi udzielić porady w zakresie interakcji leków z żywnością, zwłaszcza w stanach choroby przewlekłej pacjenta. - potrafi krytycznie ustosunkować się do reklam żywności i używek	Zaliczenie testowe			
Kompetencje społeczne	1.	rozumie i odczuwa potrzebę ciągłego dokształcania się, podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, jak również śledzenia i analizowania najnowszych osiągnięć dotyczących związków pomiędzy wiedzą medyczną, a wiedzą na temat diety i żywności				
	2.	ma świadomość popularyzacji wiedzy dotyczącej prawidłowego odżywiania się i jego wpływu na funkcjonowanie organizmu				
	3.	rozumie potrzebę uświadamiania pacjentów (społeczeństwo) o roli diety w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.				
	4.	ma świadomość popularyzacji wiedzy na temat skutków zdrowotnych stosowania używek.				

Prowadzący

Forma zajęć	Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykłady	dr hab. n. med. Krystyna Tyrpień, dr n. techn. Krystyna Luks-Betlej, dr hab. n. chem. Beata Janoszka, dr n. med. Aleksandra Damasiewicz-Bodzek, dr n. med. Magdalena Szumska
Seminaria	dr hab. n. med. Krystyna Tyrpień, dr n. techn. Krystyna Luks-Betlej, dr hab. n. chem. Beata Janoszka, dr n. med. Aleksandra Damasiewicz-Bodzek, dr n. med. Magdalena Szumska

Treści kształcenia

Wykłady	Semestr VI	Metody dydaktyczne	wykład z prezentacją multimedialną
Lp.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Żywność - źródło podstawowych składników odżywczych 1. Zapotrzebowania żywnościowe w różnych okresach życia 2. Rola biopierwiastków w diecie 3. Wpływ diet na funkcjonowanie organizmu człowieka		3
2.	Współczesna żywność - jej zalety i wady. Czynniki wpływające na jakość żywności 1. Dodatki do żywności oraz zanieczyszczenia. 2. Używki 3. Żywność funkcjonalna 4. Żywność wygodna i przetworzona (reakcje chemiczne składników, wpływ przetwarzania, przechowywania i opakowań na jakość żywności)		2
3.	Wiem co jem 1. Choroby cywilizacyjne a dieta (alergie, nowotwory, choroby układu krążenia, otyłość) 2. Kwasy tłuszczowe we współczesnej diecie 3. Żywność modyfikowana genetycznie 4. Terapeutyczna rola żywności		3
4.	Interakcje leków ze składnikami żywności		2
	Razem liczba godzin:		10

Seminarium		Semestr VI	Metody dydaktyczne	prelekcja, prezentacja multimedialna, metody aktywizujące (dyskusje seminaryjne), prezentacje studenckie
L.p.	Tematyka zajęć			Liczba godzin
1.	Składniki odżywcze w żywności świeżej, przeterminowanej i przetworzonej			3
2.	Metody oznaczania stężeń konserwantów w żywności			2
3.	Wpływ obróbki termicznej na zawartość wybranych składników odżywczych			2
4.	Zjawiska fizyczne i procesy chemiczne wpływające na interakcje składników żywności z wybranymi substancjami czynnymi leków			3
	Razem liczba godzin:			10

Samokształcenie	Metody dydaktyczne	korzystanie z zasobów biblioteki korzystanie z baz danych, w tym internetowych
-----------------	--------------------	---

Literatura podstawowa:

1.	J. Gawęcki, Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010
2.	J. Gawęcki, T. Mossor-Pietraszewska Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, PWN, 2008.
3.	M. Grzymisławski, J. Gawęcki, Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010..
4.	Z. Sikorski, Chemia żywności, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 2009
5.	L. Sobotka, Podstawy żywienia klinicznego, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007.

Literatura uzupełniająca:

1.	A. Brzozowska, Toksykologia żywności, SGGW, 2010
2.	J. Fiedurek, Rola żywności i żywienia w profilaktyce i terapii chorób człowieka. Wydawnictwo UMCS, Lublin 2007
3.	M. Jarosz, J. Dzieniszewski, Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki - interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007.
4.	M. Szumska, K. Tyrpień, Biomonitoring ksenobiotyków, wybrane zagadnienia, Medpharm, Wrocław, 2011
5.	Z. Zachwieja, Leki i pożywienie – interakcje, MedPharm, 2008.