

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywność współczesna - składniki odżywcze i zagrażające zdrowiu - FAKULTET			Kod podmiotu	ZCH
Kierunek studiów		lekarski				
Profil kształcenia		ogólnoakademicki				
Poziom studiów		jednolite studia magisterskie				
Specjalność		-				
Forma studiów		stacjonarne / niestacjonarne				
Semestr studiów		IV				
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie			Liczba punktów ETCS: 1	Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć				
		Całkowit a	Praca studenta	Zajęcia kontaktowe		waga w %
wykłady		12	4	8	Zaliczenie testowe	80%
seminaria		18	8	10		
ćwiczenia		-	-	-	-	-
samokształcenie		-	-	-	Przygotowanie materiałów do dyskusji i prezentacji	20%
Razem:		30	12	18	Razem:	100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Efekty kierunkowe
Wiedza	1.	Zna konsekwencje niewłaściwego odżywiania, w tym długotrwałego głodowania, przyjmowania zbyt obfitych posiłków oraz stosowania niezbilansowanej 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, w tym karmienia naturalnego 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			Zaliczenie testowe	

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 		
Kompetencje społeczne	1.	Rozumie i odczuwa potrzebę ciągłego doskazywania 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-Golder, dr n. techn. Krystyna Luks-Betlej, dr hab. n. chem. Beata Janoszka, dr n. med. Aleksandra Damasiewicz-Bodzek, dr n. med. Magdalena Szumska, mgr Ewa Śnieżek
Seminaria	dr hab. n. med. Krystyna Tyrpień-Golder, dr n. techn. Krystyna Luks-Betlej, dr hab. n. chem. Beata Janoszka, dr n. med. Aleksandra Damasiewicz-Bodzek, dr n. med. Magdalena Szumska, mgr Aleksandra Waligóra

Treści kształcenia

Wykłady		Semestr IV	Metody dydaktyczne	wykład z prezentacją multimedialną	
Lp.	Tematyka zajęć			Liczba godzin	
1.	Współczesna żywność – wady i zalety. Żywność wygodna i przetworzona. Wpływ wybranych produktów przetwarzania żywności na zdrowie			2	
2.	Żywność - źródło podstawowych składników odżywczych organicznych i mineralnych			2	
3.	Zapotrzebowania żywnościowe w różnych okresach życia			1	
4.	Wpływ diet alternatywnych na funkcjonowanie organizmu człowieka			2	
5.	Interakcje leków ze składnikami żywności			1	
	Razem liczba godzin:			8	

Seminarium	Semestr IV	Metody dydaktyczne	prelekcja, prezentacja multimedialna, metody aktywizujące (dyskusje seminaryjne), prezentacje studenckie
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Czynniki wpływające na jakość współcześnie dostępnej żywności. Dodatki do żywności i ich wpływ na zdrowie. Nowoczesne modyfikacje składu żywności.		2
2.	Kancerogenne składniki żywności. Dieta w profilaktyce chorób nowotworowych. Chemoprewencja.		2
3.	Żywienie w wybranych stanach chorobowych. Terapeutyczna rola żywności.		2
4.	Rola kwasów tłuszczowych we współczesnej diecie		2
5.	Żywność funkcjonalna. Suplementy diety		1
6.	Używki		1
	Razem liczba godzin:		10

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

Zgodnie z Regulaminem Studiów SUM w Katowicach przy zaliczeniu na ocenę i egzaminach stosuje się następująca skalę ocen:

OCENA	SŁOWNIE
5	bardzo dobry
4,5	ponad dobry
4	dobry
3,5	dość dobry
3	dostateczny
2	niedostateczny

KRYTERIA OCENIANIA:

- Ocena **bardzo dobra (5)**: student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia i potrafi je zastosować w praktyce w stopniu bardzo dobrym
- Ocena **ponad dobra (4,5)**: student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia i potrafi je zastosować

<p>w praktyce w stopniu ponad dobrym</p> <p>3. Ocena dobra (4): student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia</p> <p>4. i potrafi je zastosować w praktyce w stopniu dobrym</p> <p>5. Ocena dość dobra (3,5): student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia i potrafi je zastosować w praktyce w stopniu dość dobrym</p> <p>6. Ocena dostateczna (3): student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia i potrafi je zastosować w praktyce w stopniu dostatecznym</p>
<p>ZALICZENIE - student zna, rozumie i wyjaśnia zakładane efekty kształcenia i potrafi je zastosować w praktyce.</p>

Literatura podstawowa:

Biesalski H.K., Grimm P.: Żywnienie atlas i podręcznik. Elsevier, Urban & Partner, Wrocław, 2012
Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2012
Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, PWN, 2012.
Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010..
Sikorski Z.: Chemia żywności, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 2009
Sobotka L.: Podstawy żywienia klinicznego, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007.

Literatura uzupełniająca:

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