



Sylabus na rok akademicki 2017/2018

Opis przedmiotu kształcenia

Nazwa modułu/przedmiotu	Dodatki do żywności oraz żywność genetycznie modyfikowana – fakty i mity	Grupa szczegółowych efektów kształcenia	
		Kod grupy C, D, B	Nazwa grupy C- Nauki przedkliniczne; D- Nauki behawioralne i społeczne z elementami profesjonalizmu; B- Naukowe podstawy medycyny
Wydział	Lekarski		
Kierunek studiów	lekarski		
Specjalności	Nie dotyczy		
Poziom studiów	jednolite magisterskie X* I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>		
Forma studiów	X stacjonarne X niestacjonarne		
Rok studiów	III	Semestr studiów:	X zimowy X letni
Typ przedmiotu	<input type="checkbox"/> obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru X wolny wybór/ fakultatywny		
Rodzaj przedmiotu	X kierunkowy <input type="checkbox"/> podstawowy		
Język wykładowy	<input type="checkbox"/> polski X angielski <input type="checkbox"/> inny		

* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając na X

Liczba godzin

Forma kształcenia

Jednostka realizująca przedmiot:	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia	Ćwiczenia kierunkowe -	Ćwiczenia kliniczne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia w warunkach	Zajęcia praktyczne	Ćwiczenia	Zajęcia wychowania fizycznego-	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:													
Katedra i Zakład Medycyny Społecznej	10												
Semestr letni													
Katedra i Zakład Medycyny Społecznej	10												
Razem w roku:													
Katedra i Zakład Medycyny Społecznej	10												

Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)

C1. Poznanie korzyści i zagrożeń wynikających z genetycznego modyfikowania żywności



- C2. Charakterystyka technik uzyskiwania żywności transgenicznej oraz przykładów żywności modyfikowanej
C3. Charakterystyka dodatków do żywności stosowanych w przemyśle spożywczym
C4. Charakterystyka zagrożeń stosowania żywności genetycznie modyfikowanej oraz dodatków do żywności – dowody oparte o zasady Evidence Based Medicine

Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:

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	C. W 1.	Student zna podstawowe pojęcia z zakresu genetyki. Student zna techniki uzyskiwania żywności transgenicznej.	Dyskusja	SE
W 02	C. W 10.	Student zna potencjalne korzyści i zagrożenia wynikających ze stosowania żywności transgenicznej	Dyskusja	SE
W 03	B. W19.	Student zna konsekwencje niewłaściwego odżywiania, w szczególności spożywania żywności przetworzonej; Student zna możliwe skutki zdrowotne nadmiernej konsumpcji niektórych dodatków do żywności	Dyskusja	SE
W 04		Student zna podstawowy podział, rodzaje i charakterystykę dodatków do żywności	Dyskusja	SE
U1	D. U 17.	Student krytycznie analizuje piśmiennictwo medyczne oraz wyciąga wnioski w oparciu o dostępną literaturę w celu weryfikacji wiedzy na temat żywności genetycznie modyfikowanej i dodatków do żywności.	Dyskusja	SE
U2	B. U 13.	Student wyjaśnia różnice między badaniami prospektywnymi i retrospektywnymi, randomizowanymi i kliniczno-kontrolnymi, opisami przypadków i badaniami eksperymentalnymi oraz	Dyskusja	SE



		szereguje je według wiarygodności i jakości dowodów naukowych w kontekście dowodów naukowych dotyczących efektów zdrowotnych spożywania dodatków do żywności oraz żywności genetycznie modyfikowanej		
** 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.				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			10	
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			3	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			13	
Punkty ECTS za modul/przedmiotu			0,5	
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				
Seminaria				
1. Wprowadzenie do tematyki żywności modyfikowanej – genetyka; historia; inżynieria genetyczna, a biotechnologia - 2 godziny				
2. Organizmy Modyfikowane Genetycznie – 2 godziny				
3. Korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania żywności genetycznie modyfikowanej – 2 godziny				
4. Charakterystyka i podział dodatków do żywności stosowanych w przemyśle spożywczym – 2 godziny				
5. Omówienie dostępnych dowodów naukowych na wpływ na zdrowie żywności genetycznie modyfikowanej oraz dodatków do żywności – 2 godziny				
Ćwiczenia				
Inne				
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)				
1. Mahan L. „Krause’s Food and Nutrition Therapy” Saunders Elsevier, 2008				
2. Victor Tutelyan “Genetically Modified Food Sources 1 st Edition” Elsevier 2013				
Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)				
1. Yasmine Motarjemi “Encyclopedia of Food Safety” Elsevier 2013				
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)				
Rzutnik multimedialny laptop				
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)				
Znajomość podstaw fizjologii, genetyki, zdrowia publicznego				
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, czynny udział w zajęciach wyrażony poprzez udział w dyskusjach, przygotowanie prezentacji ustnej w grupach na wybrany temat. Każda nieobecność musi być odrobiona, łącznie z dniami rektorskimi i godzinami dziekańskimi.				
Ocena:		Kryteria oceny zaliczenia przedmiotu:		
Bardzo dobra (5,0)		Student zna podstawowe pojęcia z zakresu genetyki. Student potrafi samodzielnie omówić techniki uzyskiwania żywności transgenicznej. Student potrafi samodzielnie		



	omówić potencjalne korzyści i zagrożenia wynikających ze stosowania żywności transgenicznej. Student zna podstawowy podział, rodzaje i charakterystykę dodatków do żywności. Student zna konsekwencje niewłaściwego odżywiania, w szczególności spożywania żywności przetworzonej; Student zna możliwe skutki zdrowotne nadmiernej konsumpcji niektórych dodatków do żywności.
Ponad dobra (4,5)	Student zna podstawowe pojęcia z zakresu genetyki. Student potrafi omówić, z pomocą prowadzącego, techniki uzyskiwania żywności transgenicznej. Student potrafi, z pomocą prowadzącego, omówić potencjalne korzyści i zagrożenia wynikających ze stosowania żywności transgenicznej. Student zna podstawowy podział, rodzaje i charakterystykę dodatków do żywności. Student zna konsekwencje niewłaściwego odżywiania, w szczególności spożywania żywności przetworzonej; Student zna możliwe skutki zdrowotne nadmiernej konsumpcji niektórych dodatków do żywności.
Dobra (4,0)	Student potrafi wymienić techniki uzyskiwania żywności transgenicznej. Student potrafi wymienić potencjalne korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania żywności transgenicznej. Student zna podstawowy podział, rodzaje i charakterystykę dodatków do żywności.
Dość dobra (3,5)	Student potrafi wymienić potencjalne korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania żywności transgenicznej. Student zna podstawowy podział, rodzaje i charakterystykę dodatków do żywności.
Dostateczna (3,0)	Student potrafi wymienić potencjalne korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania żywności transgenicznej. Student zna podstawowy podział i rodzaje dodatków do żywności.
Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu jeśli dotyczy:
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

Nawa jednostki prowadzącej przedmiot:	Katedra i Zakład Medycyny Społecznej
Adres jednostki	Bujwida 44, 50-345 Wrocław
Nr telefonu	71 3282145
E-mail	Agnieszka.cieslak@umed.wroc.pl

Osoba odpowiedzialna za przedmiot:	Dr hab. n. med. Katarzyna Zatońska prof. nadzw.
Nr telefonu	713282145
E-mail	Katarzyna.zatonska@umed.wroc.pl

Wykaz osób prowadzących	stopień/tytuł naukowy	dziedzina naukowa	Wykonywan	Forma
-------------------------	-----------------------	-------------------	-----------	-------



<i>poszczególne zajęcia:</i>	<i>lub zawodowy</i>		<i>y zawód</i>	<i>prowadze nia zajęć</i>
Alicja Basiak-Rasała	mgr	Dietetyka	Studia doktoranckie	seminarium

Data opracowania sylabusa

12.07.2018r.

Sylabus opracował(a)

dr hab. n. med. Katarzyna Zatońska
mgr Alicja Basiak-Rasała

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

..... Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

WYDZIAŁ LEKARSKI

Podpis Dziekana właściwego wydziału

..... Wydział Lekarski, Katedra i Zakład