



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 lub X letni					
Typ przedmiotu	<input type="checkbox"/> obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input checked="" type="checkbox"/> wolny wybór/ 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													
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 wynikające 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/przedmiot			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. Gawęcki J. i Hryniewiecki L. red. „Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu” Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2000.				
2. McHughen A. „Żywność modyfikowana genetycznie. Żywność, jakość, technologia” Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 2003.				
3. Żywność modyfikowana genetycznie : poradnik konsumenta / Alan McHughen ; z ang. przeł. Andrzej Babuchowski [et al.]. - Warszawa : Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, cop. 2004.				
Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)				
1. Surowce, technologia i dodatki a jakość żywności / pod red. Janusza Czapskiego, Włodzimierza Grajka i Edwarda Pospiecha. - Poznań : Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego, 1999.				
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



<i>Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:</i>	<i>stopień/tytuł naukowy lub zawodowy</i>	<i>dziedzina naukowa</i>	<i>Wykonywany zawód</i>	<i>Forma prowadzenia zajęć</i>
Alicja Basiak	mgr	Dietetyka	Studia doktoranckie	seminarium

Data opracowania sylabusu

12.07.2018r.

Sylabus opracował(a)

dr hab. n. med. Katarzyna Zatońska

mgr Alicja Basiak

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Podpis Dziekana właściwego wydziału

[Signature]

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
PROF. DR hab. n. med. PAWEŁ DOMOSŁEWIŁD
Przewodniczący
Dr hab. Paweł Domosłewiłd

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
KATEDRA I ZAKŁAD
MEDYCYN Y SPOŁECZNEJ

[Signature]
Kierownik

dr hab. n. med. Katarzyna Zatońska, prof. nadzw.