

Rozszerzony opis modułu kształcenia

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_37 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Nutrigenomika Nutrigenomics	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	1	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	5	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4 (kontaktowe 2,5; niekontaktowe 1,6)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Tomasz Czernecki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią genetycznego profilowania żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób zdrowych i chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych ze szczególnym uwzględnieniem ich genetycznego podłoża.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza
	DI_W01 DI_W02 DI_W05 DI_W16	W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym w wybranych chorobach jedno i wielogenowych.
	DI_W07 DI_W09 DI_W17 DI_W19	W2. rozumie zależność fenotypu od genotypu człowieka i wpływ składników diety na kształtowanie fenotypu człowieka.
	DI_W03 DI_W13 DI_W12	W3. zna wybrane bazy bioinformatyczne, potrafi odczytywać wyniki i je interpretować oraz zna techniki analityczne stosowane w genomice, proteomice i metabolomice.
		Umiejętności
	DI_U06 DI_U07 DI_U02 DI_U13 DI_U20	U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny uwzględniając fenotypowy i genotypowy obraz pacjenta oraz potrafi ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego.
	DI_U03 DI_U09 DI_U20	U2. potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami bioinformatycznymi w celu

	DI_U21	pozyskania i analizy danych.
	DI_U02 DI_U03 DI_U04 DI_U08 DI_U15 DI_U17	U3. potrafi w oparciu o narzędzia bioinformatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dietę) dla osób ze wskazanym genotypem i fenotypem.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K04 DI_K09	K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,
	DI_K01	K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki rolnicze 2 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>W1 - Sprawdzian testowy, ocena sprawozdań</i> <i>W2 - Sprawdzian testowy, ocena sprawozdań</i> <i>W3 - Sprawdzian testowy, ocena sprawozdań</i> <i>U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego</i> <i>K1, K2 – Ocena zadania projektowego</i> <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik zajęć.</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ocena z ćwiczeń 60% ocena z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: <ul style="list-style-type: none"> • fizjologia człowieka • podstawy żywienia człowieka • podstawy dietetyki • genetyka • chemia żywności 	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W czasie trwania modułu, student zapozna się z możliwościami i perspektywami wykorzystania w żywieniu zindywidualizowanym, występujących zależności między genotypem, a indywidualną odpowiedzią organizmu na składniki pokarmowe. Pozna patogenezę wybranych jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Poszerzone w ramach modułu umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce pozwolą na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Nutrigenetics and Nutrigenomics. A.P.Simopoulos, J.M. Ordovas, World Review of Nutrition and Dietetics, vol.93, 2004 2. Nutrigenomics. Gerald Rimbach, Jurgen Fuchs, Lester Packer, CRC Press Taylor & Francis Group, 2005 3. Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction. Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009 4. Nutritional Genomics – Impact on health and disease. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006	

	<p>5. Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions. Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor & Francis Group, 2006</p> <p>6. Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010</p> <p>7. Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., 2008</p> <p>8. Żywnie człowieka zdrowego i chorego. Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000.</p> <p>Zasady żywnienia i dietetyka stosowana. Wieczorek-Chelminska Z., 1992</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> • Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)

Data.....Podpis.....