

Karta przedmiotu

Nazwa: Probiotyki i prebiotyki w żywieniu człowieka		Kod:	ECTS: 1
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: dr Dagna Maculewicz			
Prowadzący przedmiot: dr Dagna Maculewicz			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	15	0	0
D. Sposób zaliczenia	ZO		
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 10h Udział w konsultacjach: 5h			B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Przygotowanie do zaliczenia: 5h
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
		Wymagania wstępne: Mikrobiologia ogólna i żywności	
Metody dydaktyczne: Wykład z prezentacją, dyskusja			Metody i kryteria oceniania:
			A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Kolokwium zaliczeniowe (efekty1,2,3,4) Prace cząstkowe Prace cząstkowe (efekty1,2,3,4)
			B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych (40%) i kolokwium zaliczeniowego (60%). % punktów ocena 95-100 bardzo dobra 90-94 dobra plus 80-89 dobra 70-79 dostateczna plus 60-69 dostateczna <60 niedostateczna
Skrócony opis: Przedmiot realizowany jest w formie wykładów. Jego celem jest poszerzenie wiedzy studentów na temat organizmów probiotycznych i możliwości ich zastosowania w produkcji żywności.			

Opis:

Przedmiot ma na celu pogłębienie wiedzy studenta na temat organizmów probiotycznych, prebiotyków oraz ich wpływu na funkcjonowanie organizmu człowieka. Omówione zostaną zagadnienia dotyczące żywności probiotycznej i prebiotycznej oraz kierunku rozwoju i perspektywy produkcji żywności funkcjonalnej. Podjęty zostanie także temat bezpieczeństwa stosowania probiotyków i doboru odpowiedniego probiotyku do aktualnych potrzeb pacjenta.

Zaliczenie przedmiotu student uzyskuje na podstawie kolokwium zaliczeniowego oraz prac cząstkowych.

Zakres tematów:

1. Systematyka, morfologia, fizjologia i metabolizm organizmów probiotycznych.
2. Mikroflora przewodu pokarmowego.
3. Wpływ organizmów probiotycznych na funkcjonowanie organizmu człowieka.
4. Żywność probiotyczna – rodzaje i technologia produkcji.
5. Naturalne źródła probiotyków.
6. Prebiotyki i synbiotyki.
7. Bezpieczeństwo stosowania probiotyków.

Literatura:

Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć:

Gałęcka M. "Dysbioza jelitowa" PZWL Warszawa 2021

Fiedurek J. "Mikrobiom a zdrowie człowieka" Wydawnictwo UMCS, Lublin 2014

Panasiuk A. "Mikrobiota przewodu pokarmowego" PZWL Warszawa 2019

Aktualne publikacje dotyczące omawianych tematów, wskazane przez prowadzącego

Literatura uzupełniająca:

Krauss H. (red.) "Fizjologia żywienia" PZWL Warszawa 2019

Panasiuk A. "Choroby infekcyjne przewodu pokarmowego" PZWL Warszawa 2018

Stachowska E. "Żywność w zaburzeniach mikrobioty jelitowej" PZWL Warszawa 2021

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W09_WG, K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu mikrobiom człowieka i jego rolę w funkcjonowaniu organizmu

Umiejętności: student potrafi

2. **(K_U14_UW)** Wykorzystać wiedzę na temat interakcji między mikrobiomem a organizmem człowieka do poprawy zdrowia pacjenta
3. **(K_U05_UW)** Identyfikować i korygować błędy w zwyczajach żywieniowych osób z zaburzeniami składu mikrobioty jelitowej

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu z samodzielnym rozwiązaniem problemu