

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Nutrigenomika i metabolomika w badaniach żywieniowych	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutrigenomics and Metabolomics in Nutritional Studies		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-ZZ-02L-21.1_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z nowoczesnymi technikami analitycznymi z zakresu nutrigenomiki i metabolomiki w obszarze nauk żywieniowych.</p> <p>Wykłady: Definicja, rola i znaczenie nutrigenomiki w badaniach dotyczących wpływu żywności na organizm człowieka. Powiązanie z innymi naukami: epigenomiką, transkryptomiką, proteomiką, metabolomiką, farmakogenomiką i bioinformatyką. Wpływ składników żywności na genom człowieka, zmianę struktury chromatyny i ekspresję genów. Charakterystyka genomu człowieka. Polimorfizm genetyczny, jego przyczyny i konsekwencje. Polimorfizmy genetyczne a odpowiedź metaboliczna na składniki diety. Wpływ składników diety na epigenetyczną regulację ekspresji genów (metylacja DNA). Wpływ bioaktywnych składników diety na rozwój chorób nowotworowych. Zdrowotne oddziaływanie polifenoli na organizm człowieka. Rola polimorfizmu genu UDP-glukoronylotransferazy w ochronie organizmu przed toksycznym działaniem amin heterocyklicznych. Znaczenie mikrobiomu człowieka w oddziaływaniu diety na organizm. Rola probiotyków w utrzymaniu zdrowia organizmu. Metabolomika – podstawowe zagadnienia. Wykorzystanie badań metabolomicznych w technologii żywności. Wykorzystanie badań metabolomicznych w nauce o żywieniu człowieka. Kierunki badań metabolomicznych w naukach o zdrowiu. Badania metabolomiczne – przykłady praktycznego zastosowania.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka (podstawy fizjologii, biochemii)			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
			Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie znaczenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup ludności i znaczenie prowadzenia badań dotyczących personalizacji żywienia	K_W01	2
	W2	zna i rozumie zasady i metody prowadzenia prac badawczych z zakresu nutrigenomiki i metabolomiki w nauce o żywieniu człowieka	K_W04	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących nutrigenomiki i metabolomiki w badaniach żywieniowych	K_U01	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy z zakresu nutrigenomiki i metabolomiki w badaniach żywieniowych	K_K01	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu nutrigenomiki i metabolomiki w szczególności w badaniach żywieniowych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach pracy pisemnej.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	W zależności od sytuacji epidemiologicznej: on-line lub sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. Kraj A., Drabik A., Silberring J.: Proteomika i metabolomika. Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2010. Lindon J.C., Nicholson J.K., Holmes E.(eds.): The Handbook of Metabonomics and Metabolomics. Elsevier Science, Amsterdam 2007. Adamska E., Ostrowska L.: Nutrigenetyka i nutrigenomika a leczenie otyłości i chorób towarzyszących. Forum Zaburzeń Metabolicznych 2010, 1 (3): 156-167. Bałańska B.: Nutrigenomika –nowy kierunek w badaniach żywieniowych. Życie Weterynaryjne 2011, 86(2): 129-131. Fenech M., et al.: Nutrigenetics and Nutrigenomics: Viewpoints on the Current Status and Applications in Nutrition. Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics 2011, 4 (2). 				

7. Bidlack W.R., Rodriguez R.L. (eds.): Nutritional genomics: The impact of dietary regulation of gene function on human disease. CRC Press, Boca Raton, US 2012.
8. Gętek M., Czech N., Fizia K., Biątek-Dratwa A., Muc-Wierzoń M., Kokot T., Nowakowska-Zajdel E.: Nutrigenomika -bioaktywne składniki żywności. Postępy Hig. Med. Dośw. 2013, 67: 255-260.
9. Jakubowska-Burek L., Linke K., Dobrowolska-Zachwieja A.: Nutrigenetyka i nutrigenomika jako nowe opcje terapeutyczne w chorobach o podłożu żywieniowym. Gastroenterologia Polska 2010, 17 (1): 59-62.
10. Kaput J., Rodriguez R. L. (eds.): Nutritional Genomics: Discovering the Path to Personalized Nutrition. John Wiley & Sons Press, Hoboken, US2006.
11. Panczyk M.: Nutrigenetyka i nutrigenomika – zastosowanie technologii "omics" w optymalizacji żywienia człowieka. Pediatric Endocrinology, Diabetes and Metabolism 2013, 19 (2): 70-77.
12. Pieszka M., Pietras M.P.: Nowe kierunki w badaniach żywieniowych – nutrigenomika. Rocz. Nauk. Zoot. 2010, 37 (2): 83-103.

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 3

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Audytor wewnętrzny systemów zarządzania jakością	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Internal Auditor of Quality Management Systems		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-02L-21.2_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności na temat rodzajów audytów, metod i technik audytowania systemów zarządzania jakością, omówienie sylwetki audytora i procesu audytu, metod badania audytowego i narzędzi pracy audytora, przygotowania raportu z audytu oraz działań poaudytowych.</p> <p>Wykłady: Definicja audytu i innych pojęć dotyczących audytu, jak kryteria, wnioski z audytu. Cechy pożądane i niepożądane u audytora systemów zarządzania jakością. Różnice między audytem a kontrolą. Norma ISO 19011 zawierająca wytyczne do audytowania. Charakterystyka procesu audytu. Procedura planowania i przeprowadzania audytów wewnętrznych jako podstawa do przeprowadzania audytów w firmie posiadającej wdrożony i certyfikowany system zarządzania jakością. Rodzaje audytów (audyt a priori, a posteriori, pierwszej, drugiej, trzeciej strony, wspólny, połączony). Wymagania dla audytorów i kwalifikacja audytorów. Programowanie audytów w zakładzie, program i plan audytów. Korzyści z audytowania. Proces audytu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie audytu. Metody badania audytowego, lista pytań audytowych jako narzędzie pracy audytora, rodzaje pytań audytowych, dokumentowanie spostrzeżeń z audytu, niezgodności z audytu, raport z audytu, działania poaudytowe.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, systemie HACCP i systemach zarządzania jakością		
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	proces audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_W02 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U02 3
	U2	potrafi wykorzystać wiedzę dotyczącą procesu audytu w celu jego przeprowadzenia w zakładzie	K_U02 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do poszerzania wiedzy dotyczącej audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością oraz do pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01, K_K02 2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu przeprowadzenia audytów wewnętrznych, dokumentacji i pracy zespołowej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Lista z wynikami z egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Zajęcia zdalne lub sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> ISO 22005:2007 - Identyfikowalność w łańcuchu pasz i żywności. Ogólne zasady i podstawowe wymagania przy projektowaniu i wdrażaniu systemu. ISO 19011- Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania. 22003:2007 - System zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kaczmarek T.T.: Ryzyko i zarządzanie ryzykiem. Ujęcie dyscyplinarne. Difin, Warszawa 2005. Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2018. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F.: Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno - menadżerskie. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 			

Warszawa 2005.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 7

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Interwencyjne badania żywieniowe	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Interventional Studies		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-ZZ-02L-21.3_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o rodzajach i zasadach prowadzenia interwencyjnych badań żywieniowych i ich interpretacji, wykorzystania wyników w praktyce żywieniowej. Kształtowanie umiejętności w zakresie projektowania interwencyjnych badań żywieniowych oraz interpretacji ich wyników. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu żywienia człowieka, jest przydatny w studiowaniu przedmiotów z zakresu dietetyki, oceny żywienia i stanu odżywienia.</p> <p>Wykłady: Rodzaje interwencyjnych badań żywieniowych. Modele doświadczenia – układ ciągły i naprzemienny. Planowanie interwencyjnego badania żywieniowego – wybór zagadnienia naukowego, formułowanie celów i hipotez badawczych. Uzasadnienie celowości przeprowadzenia zaplanowanej interwencji żywieniowej (utworzenie listy argumentów i kontrargumentów). Dobór osób do badań, czynniki zakłócające/modyfikujące, randomizacja, efekt placebo, próby jednostronnie i podwójnie ślepe. Ogólne zasady planowania, opracowania i dokumentacji badania. Standaryzacja warunków badania. Składnik odżywczy jako czynnik doświadczalny. Wskaźniki biologiczne w ocenie biodostępności, retencji i strat z organizmu wybranych składników odżywczych, jako pomiar skutków interwencji żywieniowej w różnych grupach populacyjnych. Aspekty etyczne - ochrona uczestników badania, formularze zgody, ochrona danych, upowszechnianie wyników badania, przechowywanie materiału biologicznego. Rola i zasady działania komisji bioetycznych. Analiza wybranych procedur pod kątem bezpieczeństwa dla osób badanych. Przeanalizowanie ryzyka dla osoby badanej związanej z interwencją żywieniową (z wprowadzeniem do diety suplementów, produktów wzbogaconych, produktów szczególnie bogatych w wybrane składniki odżywcze, substancji bioaktywnych itp.).</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem metod audiowizualnych z elementami zadań praktycznych Warsztaty – projektowanie wybranych elementów badania interwencyjnego.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Żywność człowieka, Znajomość funkcji składników odżywczych w organizmie oraz skutków ich niedoborów i nadmiarów jako czynników etiologicznych chorób niezakaźnych.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	wie, jak zbadać potrzeby żywieniowe poszczególnych grup populacyjnych	K_W02, K_W04	2, 2
	W2	posiada wiedzę na temat planowania i przeprowadzania interwencyjnych badań żywieniowych i jakie metody zastosować do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w żywieniowych badaniach interwencyjnych	K_W02, K_W04, K_W06	2, 2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować proste interwencyjne badanie żywieniowe	K_U02, K_U04	1, 1
	U2	potrafi dobrać metody, pomiary, a także zastosować właściwe procedury, aby skutecznie przeprowadzić zaplanowaną interwencję żywieniową	K_U02, K_U04, K_U09	1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K04	1
	K2	ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją interwencyjnych badań żywieniowych	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu prowadzenia interwencyjnych badań żywieniowych, dostarczających informacji istnienia związku przyczynowo-skutkowego między żywnością a stanem zdrowia, interpretacji wyników oraz aspektów etycznych prowadzenia badań eksperymentalnych z udziałem ludzi.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny części wykładowej, prezentacja projektu			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemna praca zaliczeniowa części wykładowej oraz wydruk prezentacji wykonanej w ramach części warsztatowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin części wykładowej – 60%, opracowanie i prezentacja projektu z części warsztatowej - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa/komputerów
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Stanisław A. (red.) (2005): Biostatystyka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 3. Jędrzychowski W. (2010): Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 4. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 5. Lund E.K. (2003): Ethical aspects of human nutritional intervention studies. Pol. J. Food Nutr. Sci., 12/53, SI 1, 159–165. 	
UWAGI	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Style życia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Life Style		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-ZZ-02L-21.4_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie socjologicznych, antropologicznych i psychologicznych aspektów związanych ze stylem życia. Przedmiot pogłębia wiedzę o zachowaniach konsumenckich i ich znaczeniu w kreowaniu stylu życia oraz o stylu życia jako determinancie zachowań.</p> <p>Wykłady: Pojęcie stylu życia, jego istota, sposoby definiowania, elementy składowe oraz związek z zachowaniami konsumenckimi. Socjologiczne i antropologiczne ujęcie stylu życia. Typologia stylów życia – styl prometejski, wytwórczy i hedonistyczny, styl konsumpcyjny i twórczy, zdrowy styl życia. Zakupy oraz korzystanie z Internetu jako elementy stylu życia. Aktywność zawodowa a styl życia. Czas wolny – aktywny i bierny sposób spędzania czasu wolnego. Uzależnienia a styl życia. Rytualizacja dnia codziennego.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu socjologii ogólnej, psychologii i socjologii żywienia			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie znaczenie stylu życia w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej	K_W06	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących problemów zdrowia publicznego	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu różnych aspektów związanych ze stylem życia, ze szczególnym uwzględnieniem związku ze sferą żywności i żywienia			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; praca pisemna			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne; prace pisemne			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena pracy pisemnej (50%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> Czapiński J., Panek T. (red.): Diagnostyka społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&IT, Warszawa 2007. Rosner A. (red.): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa 2012. Ruszkowski P.: Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa 2012. Bombol M., Dąbrowska A.: Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa 2005. Bourdieu P.: Reprodukcyjność – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa 2006. Znaniecki F.: Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, PWN, Warszawa 2001. 				
UWAGI				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Ochrona zdrowia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Health Protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-ZZ-02L-21.5_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem jest zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.</p> <p>Wykłady: Modułowanie odporności, odporność przeciwważna i mechanizmy działania szczepionek. Wtórne zaburzenia odporności (charakterystyka zakażenia wirusem HIV i choroby AIDS). Przeszczepy i mechanizmy ich odrzucania. Stres jako czynnik regulacyjny i patogenny. Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających na organizm człowieka. Działanie alkoholu etylowego na organizm. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm; palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrody ożywionej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, talasoterapia). Charakterystyka wybranych chorób odzwierzęcych i pasożytniczych; odporność przeciwpasożytnicza organizmu.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z użyciem prezentacji multimedialnych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu fizjologii człowieka			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Sila dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie: znaczenie wpływ żywienia oraz stresu na zdrowie, mechanizmy związane z immunomodulacją; rozumie zagrożenia dla zdrowia człowieka wynikające ze stosowania różnych substancji psychoaktywnych oraz zna ogólne zasady alternatywnych metod związanych z poprawą stanu zdrowia		K_W01	1
	W2	zna i rozumie ogólne zagadnienia związane z etiologią wybranych chorób odzwierzęcych i pasożytniczych; zna źródła zakażenia tymi chorobami		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje dotyczące różnych aspektów ochrony zdrowia		K_U02	1
	U2	potrafi realizować własny rozwój zawodowy poprzez aktualizowanie wiedzy z zakresu profilaktyki zdrowia		K_U08	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów podejmowania odpowiedzialności za kształtowanie postaw prozdrowotnych		K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczaniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu m.in. metod immunomodulacji, mechanizmów wtórnych zaburzeń odporności na przykładzie zakażenia wirusem HIV i choroby AIDS, mechanizmów powstawania uzależnień i charakterystyki działania różnych substancji psychoaktywnych na organizm, charakterystyki wybranych chorób pasożytniczych i odzwierzęcych i metodami, znaczenia stresu dla organizmu oraz zagadnień dotyczących medycyny alternatywnej			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z treści wykładowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Arkusze egzaminacyjne z ocenami oraz protokołów ocen z zaliczenia treści wykładowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
<ol style="list-style-type: none"> Gromadzka-Ostrowska J. i wsp. (2019): Edukacja prozdrowotna i ochrona zdrowia. Wydawnictwo SGGW (wyd. I) Głodowska-Mrówka E., Stokłosa T.: Rodz.: Wtórne niedobory odporności, W: Gołąb J., Jakóbsiak M., Lasek W., Stokłosa T. (red.), Immunologia, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012 					

3. Kulik T.B., Pacian A.: Zdrowie Publiczne, Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa 2014
4. Publikacje naukowe dot. tematyki wykładów
UWAGI
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje egzamin), liczba godzin 3

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 ECTS