

Skrócony opis modułu kształcenia

M_uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_07 N2 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiota człowieka Human microbiota	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień studiów niestacjonarnych	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 w tym 1,44 / 3,56	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Monika Pytka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowiek	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wiedzą o fizjologicznej mikrobiocie człowieka oraz diecie, która zapobiega jej zaburzeniom	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W02 ++	Ma wiedzę na temat mikrobiota człowieka w tym bakterii fermentacji mlekowej i patogenów oraz probiotyków, prebiotyków, synbiotyków i ich wpływu na zdrowie człowieka
	DI2A_W05 +	Ma wiedzę w zakresie postępowania dietetycznego w zaburzeniach mikrobiota człowieka
	DI2A_U02 +	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia człowieka pod kątem spożycia probiotyków lub żywności fermentowanej
	DI2A_U04 ++	Wykorzystuje wiedzę z zakresu mikrobioty człowieka do tworzenia diety celem poprawy stanu zdrowia człowieka
	DI2A_K01 +	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie mikrobiota człowieka i profilaktyki chorób związanych zaburzeniami mikrobiota
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W02 – wykład, sprawozdania z ćwiczeń W05– projekt diety U02- ankieta żywieniowa U04 – projekt diety K01 – projekt diety	

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania z ćwiczeń, projekt diety, ankieta żywieniowa, dziennik prowadzącego
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% - ocena z ćwiczeń 60% - ocena z obrony diety
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, Mikrobiologia ogólna
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat mikrobiota człowieka: układu pokarmowego, skóry, oka, nosa, układu płucowego kobiet, funkcji probiotyków, prebiotyków i synbiotyków, roli bakterii mlekowych i ich metabolitów w żywieniu człowieka oraz ich roli zdrowotnej w utrzymaniu bariery jelitowej, wzmocnieniu systemu immunologicznego, zapobieganiu chorobom zapalnym jelit oraz innym chorobom układu pokarmowego. Ćwiczenie obejmują: mikrobiologiczną analizę jamy ustnej człowieka, badanie mikroflory wybranych produktów fermentowanych i probiotycznych, przeprowadzenie wywiadu żywieniowego dotyczącego konsumpcji żywności fermentowanej lub probiotyków oraz opracowanie projektu diety
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: - Jan Fiedurek „Mikrobiom a zdrowie człowieka” Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2014 - E.Kisielewska, M.Kordowska-Wiater „Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności” Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie Literatura zalecana: - Zaremba M., Borowski J.: Mikrobiologia lekarska podręcznik dla studentów medycyny. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013. - Szewczyk E.M.: Diagnostyka Mikrobiologiczna, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne 2) projekt diety 3) ankieta żywieniowa 4) wykład
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach - 16 godz. - udział w ćwiczeniach: Audytoryjnych i laboratoryjnych -16 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 22 godz., - przygotowanie projektu diety – 20 godz., - przeprowadzenie ankiety żywieniowej - 20 godz., - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 20 godz., - udział w konsultacjach - 10 godz. - obrona projektu diety - 1 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS

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