

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	070
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	-----

Nazwa przedmiotu	Nutriteria	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski	Nutri-therapy		
Kierunek studiów	Bioinżynieria zwierząt		
Koordinator przedmiotu	Dr hab. Tomasz Niemiec, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia	Dr hab. Tomasz Niemiec, prof. SGGW, dr hab. Iwona Kosieradzka, prof. dr hab. Ewa Sawosz, dr hab. Andrzej Łozicki, dr Magdalena Matusiewicz		
Jednostka realizująca	Samodzielna Pracownia Żywienia Zwierząt, Samodzielny Zakład Nanobiotechnologii i Ekologii Doświadczalnej		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany	Wydział Hodowli, Bioinżynierii i Ochrony Zwierząt		
Status przedmiotu	przedmiot fakultatywny	stopień I Rok III	stacjonarne
Cykl dydaktyczny	Semestr letni	Jęz. wykładowy: j. polski	
Założenia i cele przedmiotu	Zapoznanie studentów z możliwością zastosowania wybranych produktów i metod żywieniowych jako działania terapeutycznego. Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do podstawowych umiejętności wstępnego zaplanowania adekwatnego żywienia w ściśle określonym celu terapeutycznym z oceną ryzyka błędu i wskazaniem potencjalnych negatywnych skutków		
Formy dydaktyczne, liczba godzin	a) Wykłady - liczba godzin 15 b) Ćwiczenia - liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, projekty, analiza i interpretacja danych źródłowych		
Pełny opis przedmiotu	Definicje, cele i zakres nutriterii. Podstawowe cechy chemiczne żywności w kontekście zawartości składników funkcjonalnych. Przyczyny, uwarunkowania kulturalno – geograficzne i społeczne najważniejszych schorzeń cywilizacyjnych w aspekcie odżywiania się . Profilaktyka żywieniowa wspierająca rozwój i dojrzewanie układu nerwowego. Biotechnologiczne metody wytwarzania żywności stosowanej w leczeniu chorób cywilizacyjnych. Składniki pokarmowe i ich wpływ na modyfikację odpowiedzi układu odpornościowego. Żywieniowe uwarunkowania otyłości i cukrzycy i rola żywienia w ich leczeniu. Żywność w zapobieganiu i wspomaganiu leczenia nowotworów. Choroby układu krążenia i ich żywieniowe przyczyny i żywieniowa terapia.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)	biochemia eksperymentalna, Fizjologia zwierząt, Immunologia		
Założenia wstępne	Student zna chemiczne i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu, posiada wiedzę na temat biotechnologicznej modyfikacji żywności i kształtowaniu zawartości w niej substancji aktywnych biologicznie.		
Efekty kształcenia	01 – student ma podstawową wiedzę na temat prawidłowego funkcjonowania organizmu i zagrożeniach cywilizacyjnych związanych z żywnością zaburzających jego funkcjonowanie 02 – student zna możliwości zastosowania żywności adekwatnej w aspekcie właściwości podstawowych molekuł biologicznych do zapobiegania i leczenia wybranych schorzeń 03 – student umie wskazać produkty żywnościowe odpowiednie do terapii otyłości, cukrzycy i chorób układu krążenia na podstawie baz danych. 04 - student przedstawia i rozumie biochemiczne podstawy funkcjonowania organizmu i możliwość ich modyfikacji poprzez żywienie 05 - student identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z możliwościami biotechnologicznej modyfikacją produktów żywnościowych o właściwościach leczniczych.		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia	01,02 – kolokwium 03, 05 – ocena projektu własnego 04, 05 – ocena projektu zespołowego		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia	Prace egzaminacyjne, projekty zespołowe i własne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	kolokwium – 60%; projekt własny – 20%; projekt zespołowy - 20%		
Miejsce realizacji zajęć	Sala dydaktyczna, pracownia komputerowa		

<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca</p> <ul style="list-style-type: none"> • A. Rudnicka, H. Ciburowska. Dietetyka. PZWL Warszawa 2010 • Hanna Kunachowicz, Elżbieta Czarnowska-Misztal, Halina Turlejska, Zasady żywienia człowieka. WSiP Warszawa, 2010 • W. Bednarski, A. Rejs. Biotechnologia żywności. Wydawnictwo NT Warszawa 2003 • M. Jeznach Stan i perspektywy rozwoju rynku żywności funkcjonalnej. Wydawnictwo SGGW 2003 <p>UWAGI</p>
--

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	52 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01/W	Student ma podstawową wiedzę na temat prawidłowego funkcjonowania organizmu i zagrożeniach cywilizacyjnych związanych z żywnością zaburzających jego funkcjonowanie	B_W04; B_W11
02/W	Student zna możliwości zastosowania żywienia adekwatnego w aspekcie właściwości podstawowych molekuł biologicznych do zapobiegania i leczenia wybranych schorzeń	B_W06
03/U	Student umie wskazać produkty żywnościowe odpowiednie do terapii otyłości, cukrzycy i chorób układu krążenia na podstawie baz danych.	B_U01;
04/U	Student przedstawia i rozumie biochemiczne podstawy funkcjonowania organizmu i możliwość ich modyfikacji poprzez żywienie	B_U14
05/K	Student identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z możliwościami biotechnologicznej modyfikacją produktów żywnościowych o właściwościach leczniczych.	B_K04