



Sylabus przedmiotu - część A Mikrobiota człowieka

53S2P-MICZ
ECTS: 1.50
CYKL: 2023L

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe pojęcia: mikrobiom, mikrobiota, skład prawidłowej mikrobioty zasiedlającej organizm człowieka, probiotyk. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych. Wymagania w stosunku do szczepów probiotycznych. Etapy oceny zgodnie z WHO.

SEMINARIUM

Podstawowe rodzaje żywności probiotycznej. Problemy bezpieczeństwa związane z żywnością probiotyczną. Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną. Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka. Zaburzenia w rozwoju prawidłowej mikroflory człowieka. Mikrobiota a choroby zapalne jelit. Mikrobiota a choroby cywilizacyjne (otyłość, cukrzyca). Modulowanie mikrobioty jelit (enterotypy, wpływ składników odżywczych, transplantacja mikroflory).

CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie z pojęciami mikrobiota i mikrobiom oraz funkcjami mikroorganizmów zasiedlających przewód pokarmowy i skórę człowieka w kształtowaniu zdrowia człowieka. Wskazanie sposobów modulowania prawidłowej mikrobioty jelitowej człowieka. Zapoznanie z zaburzeniami rozwoju prawidłowej mikrobioty i jej zmianami w stanach chorobowych. Wskazanie możliwości wykorzystania aktualnych doniesień na temat mikrobioty człowieka w praktyce dietetyka.

OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OPISU CHARAKTERYSTYK DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI NA POZIOMACH 6-8 POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI W ODNIESIENIU DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH I EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

Symbole efektów dyscyplinowych:

M/NZP_P7S_WG+++ , M/NMP_P7S_WG++ ,
M/NZP_P7S_UO++ , M/NZP_P7S_UU+ ,
M/NZP_P7S_UW++ , M/NMP_P7S_KK++ ,
M/NZP_P7S_KO+ , M/NZP_P7S_KR+ ,
M/NZP_P7S_UK++ , M/NMP_P7S_UO++ ,
M/NMP_P7S_UW++

Symbole efektów kierunkowych:

KP7_WG3+ , KP7_UK2+ , KP7_UO2+ , KP7_KO1+ ,
KP7_KK1+ , KP7_KR1+ , KP7_UU1+ , KP7_UO1+ ,
KP7_UW1+ , KP7_WG1+ , KP7_UW4+ ,
KP7_WG5+ , KP7_KK2+ , KP7_UK1+

EFEKTY UCZENIA SIĘ:

Wiedza:

W1 - Student: - ma wiedzę na temat składu mikrobioty człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych; zna i rozumie zagadnienia wpływu diety na skład mikrobioty przewodu pokarmowego człowieka

Akty prawne określające efekty uczenia się:

150/2022

Dyscypliny: nauki o zdrowiu

Status przedmiotu:

Obligatoryjny

Grupa przedmiotów:A -

przedmioty podstawowe

Kod: ISCED 0918

Kierunek studiów: Dietetyka

Zakres kształcenia:

Profil kształcenia:

Praktyczny

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów: Drugiego

stopnia

Rok/semestr: 1/2

Rodzaj zajęć: Wykład,
Seminarium

Liczba godzin w

semestrze: Wykład: 5.00,

Seminarium: 15.00

Język wykładowy: polski

Przedmioty

wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki org.

realizującej przedmiot:

Katedra Biologii Medycznej

Osoba odpowiedzialna za

realizację

przedmiotu: prof. dr hab.

Ewa Dzika, dr Małgorzata

Lepczyńska

e-mail: e.dzika@uwm.edu.pl

malgorzata.lepczynska@uwm.

edu.pl

Uwagi dodatkowe: -

Umiejętności:

U1 - Student: - potrafi wyszukiwać i analizować informacje z różnych źródeł, dotyczące probiotyków, mikrobiomu i zdrowia;

U2 - Student: - ma umiejętność projektowania i przeprowadzania eksperymentów związanych z zastosowaniem bakterii probiotycznych w produkcji żywności

Kompetencje społeczne:

K1 - Student: - potrafi współdziałać i pracować w grupie; rozumie znaczenie przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych

FORMY I METODY DYDAKTYCZNE:

Wykład(W1;):Prezentacja multimedialna

Seminarium(U1;U2;K1;):prezentacje multimedialne przygotowane przez Studentów na zadane przez nauczyciela tematy, analiza przypadków pacjentów

FORMA I WARUNKI WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

Wykład (Kolokwium pisemne) - test teoretyczny jednokrotnego wyboru (20 pytań zamkniętych) - W1

Seminarium (Prezentacja) - Przedstawienie prezentacji na zadany temat - U1, U2

Seminarium (Ocena pracy i współpracy w grupie) - praca w grupie nad przypadkami pacjentów - K1

LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Fiedurek J., *Mikrobiom a zdrowie człowieka*, Wyd. Wyd. Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2012., R. 2012

2. Binek M., *Mikrobiom człowieka - zdrowie i choroba*, Tom 51, Wyd. Post. Mikrobiol, 2012, R. 2012, s. 27-36

1. <https://hmpdacc.org/>

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Ishiguro E., Haskey N., Campbell C, *Gut Microbiota. 1st Edition. Interactive Effects on Nutrition and Health.*, Wyd. Academic Press, R. 2018

2. Gawęcki J. Libudzisz Z., *Mikroorganizmy w żywności i żywieniu*, Wyd. UP Poznań, Wyd. III, R. 2016

3. Libudzisz Z., Kowal K., Żakowska Z., *Mikrobiologia techniczna*, Tom 2, Wyd. PWN, R. 2008

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

53S2P-MICZ
ECTS: 1.50
CYKL: 2023L

Mikrobiota człowieka

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się:

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w: Wykład	5.0 h
- udział w: Seminarium	15.0 h
- konsultacje	2.0 h
	OGÓŁEM: 22.0 h

2. Samodzielna praca studenta:

Wyszukanie informacji i przygotowanie prezentacji multimedialnej, przygotowanie się do testu	15.50 h
--	---------

OGÓŁEM: 15.5 h

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM: 37.5 h**

1 punkt ECTS = 25-30 h pracy przeciętnego studenta,
liczba punktów ECTS= 37.5 h : 25.0 h/ECTS = 1.50 ECTS

Średnio: **1.5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego	0.88 punktów ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta	0.62 punktów ECTS