

Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie

SYLABUS ZAJĘĆ

Informacje ogólne

Nazwa ZAJĘĆ: Żywność GMO	
Rodzaj ZAJĘĆ	Obieralny
Wydział PUM	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka kliniczna
Specjalność	Nie dotyczy
Poziom studiów	☐ I stopnia ☒ II stopnia ☐ Jednolite magisterskie
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów /semestr studiów	rok 2, semestr II
Liczba przypisanych punktów ECTS	2
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	E-learning – 20 Seminaria - 10
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	☒ Zaliczenie na ocenę ☐ opisowe ☒ testowe ☐ praktyczne ☐ ustne ☐ Zaliczenie bez oceny ☐ Egzamin końcowy ☐ opisowy ☐ testowy ☐ praktyczny ☐ ustny
Kierownik jednostki	Prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska
Adiunkt dydaktyczny lub osoba odpowiedzialna za przedmiot	dr hab. n. med. i n. o zdr., inż. Karolina Jakubczyk karolina.jakubczyk@pum.edu.pl
Nazwa i dane kontaktowe jednostki	Zakład Żywienia Człowieka i Metabolomiki, Wydział Nauk o Zdrowiu PUM ul. Broniewskiego 24, 71 - 460 Szczecin tel. 91 441 4806; fax. 91 441 4807
Język prowadzenia zajęć	polski
Strona internetowa jednostki https://www.pum.edu.pl/studenci/informacje_z_jednostek/wnoz/katedra_zywienia_czlowieka_i_metabolomiki/zaklad_zywienia_czlowieka_i_metabolomiki/	

Informacje szczegółowe

Cele zajęć		<i>Zapoznanie z wiedzą w zakresie żywność modyfikowanej genetycznie, regulacjami prawnymi, jej otrzymywanie, identyfikacją i aspektami bezpieczeństwa.</i>
Wymagania wstępne w zakresie	Wiedzy	<i>Ma podstawowe wiadomości dotyczące żywności GMO.</i>
	Umiejętności	<i>Podstawowe umiejętności z zakresu wyszukiwania informacji o żywności GMO, z uwzględnieniem jej bezpieczeństwa.</i>
	Kompetencji społecznych	<i>Jest potrafi wymienić zagrożenia i korzyści dotyczące żywności GMO.</i>

EFEKTY UCZENIA SIĘ

lp. efektu uczenia się	Student, który zaliczył ZAJĘCIA wie/umie/potrafi:	SYMBOL (odniesienie do) efektów uczenia się dla kierunku	Sposób weryfikacji efektów UCZENIA SIĘ*
W01	Ma wiedzę na temat surowców roślinnych i zwierzęcych, ich przechowywania, przetwarzania metodami tradycyjnymi i niekonwencjonalnymi oraz wykorzystania w żywieniu człowieka;	DK2_W04	P
W02	Zna wybrane procesy biotechnologiczne żywności i ich wpływ na jakość zdrowotną produktu końcowego;	DK2_W11	P
U1	Potrafi zaplanować i zastosować wybrane procesy biotechnologiczne w przetwarzaniu żywności	DK2_U12	P
K01	Jest świadom potrzeby stałego doskonalenia się, systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu;	DK2_K04	P

Tabela efektów UCZENIA SIĘ w odniesieniu do formy zajęć

lp. efektu uczenia się	Efekty uczenia się	Forma zajęć						
		Wykład	E-learning	Seminarium	Ćwiczenia	Symulacje	Inne formy	
W01	W04		x					

W02	W11		x					
U01	U12				x			
K01	K04		x		x			

TABELA TREŚCI PROGRAMOWYCH

Lp. treści programowej	Treści programowe	Liczba godzin	Odniesienie do efektów uczenia się do ZAJĘĆ
Semestr zimowy			
E-learning:		20h	
TK01	Żywność modyfikowana genetycznie - wprowadzenie	2	DK2_W04
TK02	Cele i metody modyfikacji żywności	2	DK2_W04, DK2_W11
TK03	Żywność GMO - regulacje prawne	2	DK2_W04
TK04	Modernizacja rolnictwa, wzrost produkcji, wydajności pracy a światowy rozwój powierzchni upraw GMO	2	DK2_W04
TK05	Ocena poziomu wiedzy i postaw społeczeństwa na temat upraw GMO	2	DK2_W04
TK06	Żywność modyfikowana genetycznie: ocena bezpieczeństwa	2	DK2_W04
TK07	Fakty i mity dotyczące żywności GMO	4	DK2_W04, DK2_W11
TK08	GMO w świetle najnowszych badań naukowych	4	DK2_W04
Ćwiczenia:		10h	
TK09	GMO za i przeciw – panel dyskusyjny	4	DK2_U12, DK2_K04
TK10	Analiza etykiet spożywczych	2	DK2_U12, DK2_K04
TK11	Surowce GMO – historia wybranych produktów spożywczych	4	DK2_U12, DK2_K04

Zalecana literatura:

Literatura podstawowa

1. Najnowsze artykuły naukowe dotyczące GMO

Nakład pracy studenta

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)	Obciążenie studenta [h]
	W ocenie (opinii) nauczyciela
Godziny kontaktowe z nauczycielem	10
Przygotowanie do ćwiczeń/seminarium	
Czytanie wskazanej literatury	10
Napisanie raportu z laboratorium/ćwiczeń/przygotowanie projektu/referatu itp.	20
Przygotowanie do kolokwium/kartkówki	
Realizacja kursu e-learningowego w ramach godzin bez nauczyciela	
Zajęcia e-learningowe	20
Przygotowanie do egzaminu	

Inne	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	60
Punkty ECTS za przedmiot	2
Uwagi	

*Przykładowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

P – projekt