

| | | | |
|--|---|--|--|
| M uu_uu | DIN2_35 | | |
| Kierunek lub kierunki studiów | Dietetyka | | |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności Bioaccessibility and bioavailability of food components | | |
| Język wykładowy | polski | | |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | do wyboru | | |
| Poziom modułu kształcenia | II stopień – studia stacjonarne | | |
| Rok studiów dla kierunku | II | | |
| Semestr dla kierunku | IV | | |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | 2 1,4/0,6 | | |
| Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej | Prof. dr hab. Urszula Gawlik-Dziki | | |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Biochemii i Chemii Żywności | | |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studenta z biochemicznymi mechanizmami przyswajania składników żywności, wpływem matrycy żywności na biodostępność i aktywność biologiczną składników żywności i leków oraz sposobami określania rodzaju oddziaływań. | | |
| Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów. | Wykłady obejmują: rodzaje matrycy żywności oraz możliwe oddziaływania z nutraceutykami i składnikami leków (sposoby określania: bezpośrednie i pośrednie), interakcje – żywność - żywność, lek-żywność, lek-lek, wpływ interakcji na biodostępność i aktywność biologiczną związków aktywnych fizjologicznie. | | |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. | | |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | wykład | | |
| Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych | DI2A_W01 | W1. Ma pogłębioną wiedzę na temat zawartości bioaktywnych składników żywności, ich biodostępności oraz wzajemnego oddziaływania. | |
| | DI2A_W03 | W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat biodostępności nutraceutyków. | |
| | DI2A_U03 | U1. Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku i stanu fizjologicznego uwzględniając biodostępność oraz potencjalne skutki interakcji składników | |

| | | |
|--|----------|---|
| | | żywności i/lub leków |
| | DI2A_U04 | U2. Zna zasady dietoprofilaktyki, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania negatywnym skutkom interakcji składników żywności. |
| | DI2A_K01 | K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych. |
| | DI2A_K02 | K2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe oraz produkcję żywności wysokiej jakości. |