

M uu_uu	DIN2_35 2018/19		
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 niestacjonarne		
Rok studiów dla kierunku	II		
Semestr dla kierunku	IV		
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 0,8/1,2		
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 – zwarty 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.