

### SYLABUS PRZEDMIOTU

1.	Nazwa przedmiotu w języku polskim oraz języku angielskim <b>Biochemiczne podstawy dietetyki</b> Biochemical basis of nutrition
2.	Dyscyplina naukowa <b>Nauki medyczne</b> <b>Biotechnologia</b>
3.	Język wykładowy <b>język polski</b>
4.	Jednostka prowadząca przedmiot <b>Wydział Biotechnologii</b>
5.	Rodzaj przedmiotu <b>do wyboru</b>
6.	Kierunek studiów <b>Biotechnologia</b>
7.	Poziom studiów <b>I stopień</b>
8.	Rok studiów <b>I rok</b>
9.	Semestr <b>semestr letni</b>
10.	Forma zajęć i liczba godzin <b>wykład, 15 godzin</b>
11.	Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla przedmiotu <b>• brak</b>
12.	Cele kształcenia dla przedmiotu <b>Głównym celem zajęć jest poznanie budowy, występowania w żywności, biodostępności wybranych związków bioaktywnych oraz molekularnych mechanizmów ich oddziaływania ze składnikami żywego organizmu.</b>

13.	<p>Treści programowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>podstawy nauki o żywieniu</b>, fizjologiczne i psychologiczne <b>aspekty odżywiania</b>;</li> <li>• fizjologiczne <b>mechanizmy regulacji głodu i sytości</b>;</li> <li>• <b>żywność funkcjonalna i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>;</li> <li>• związki mineralne i witaminy, antyoksydanty egzogenne, fenole, polifenole i flawonoidy i składniki błonnika pokarmowego jako <b>przykłady związków biologicznie czynnych</b> wpływających na zdrowie człowieka.</li> </ul>	
14.	<p>Zakładane efekty uczenia się</p> <p><b>Student:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zna terminologię z zakresu nauk o żywieniu, związaną z odżywianiem i wpływem składników pokarmowych na organizm człowieka;</li> <li>• czyta ze zrozumieniem, wykorzystuje źródła internetowe i literaturowe oraz dokonuje syntezy informacji pochodzących z tych źródeł.</li> </ul>	<p>Symbole odpowiednich kierunkowych efektów uczenia się:</p> <p><b>K1_W06,</b></p> <p><b>K1_U03, K1_U04</b></p>
15.	<p>Literatura zalecana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bylinowska J., <b>Mity żywieniowe</b>, Wydawnictwo M;</li> <li>• Mascha D., <b>Witaminy i minerały w naturalnej żywności</b>; Wydawnictwo Vital;</li> <li>• publikacje dostosowane do indywidualnych zainteresowań studentów</li> </ul>	
16.	<p>Metody weryfikacji zakładanych efektów uczenia się:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>zaliczenie pisemne</b></li> </ul>	
17.	<p>Warunki i forma zaliczenia poszczególnych komponentów przedmiotu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>uzyskanie oceny pozytywnej z zaliczenia pisemnego</b></li> </ul>	
	<p>Nakład pracy studenta wyrażony w godzinach zajęć oraz punktach ECTS</p>	<p>liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie danego rodzaju zajęć</p>
	<p>zajęcia (wg planu studiów) z prowadzącym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>wykład</b></li> </ul>	<p><b>15 godzin</b></p>
	<p>praca własna studenta (w tym udział w pracach grupowych):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>czytanie wskazanej literatury</b></li> <li>• <b>przygotowanie do zaliczenia</b></li> </ul>	<p><b>20 godzin</b></p>

	Łączna liczba godzin zajęć	<b>35 godzin</b>
	Liczba punktów ECTS	<b>2 ECTS</b>