

1.	Nazwa przedmiotu w języku polskim Biochemiczne podstawy dietetyki	
2.	Nazwa przedmiotu w języku angielskim Biochemical basis of nutrition	
3.	Jednostka prowadząca przedmiot Wydział Biotechnologii	
4.	Kod przedmiotu 29-BT-S2-E2E4-BPLD	
5.	Rodzaj przedmiotu - <i>obowiązkowy lub fakultatywny</i> Wykład do wyboru	
6.	Kierunek studiów Biotechnologia	
7.	Poziom studiów (<i>I lub II stopień lub jednolite studia magisterskie</i>) II stopień	
8.	Rok studiów (<i>jeśli obowiązuje</i>) I lub II	
9.	Semestr – <i>zimowy lub letni</i> Letni	
10.	Forma zajęć i liczba godzin Wykład: 15 godz.	
11.	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy, osoby prowadzącej zajęcia dr Maria Stasiuk	
12.	Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla przedmiotu (modułu) oraz zrealizowanych przedmiotów Brak	
13.	Cele przedmiotu Poznanie budowy, występowania w żywności, biodostępności wybranych związków bioaktywnych oraz molekularnych mechanizmów ich oddziaływania ze składnikami żywego organizmu.	
14.	Zakładane efekty kształcenia Nabywanie rozszerzonej wiedzy z zakresu wpływu związków biologicznie aktywnych obecnych w żywności na organizm człowieka. Poznanie mechanizmów molekularnych prewencyjnego i leczniczego działania diety w stosunku do chorób nowotworowych, metabolicznych i cywilizacyjnych.	K2_W03, K2_W04; K2_U02, K2_U03, K2_U06, K2_U07; K2_K01.
15.	Treści programowe Podstawy nauki o żywieniu, nowoczesna klasyfikacja żywności, fizjologiczne i psychologiczne aspekty odżywiania. Fizjologiczne mechanizmy regulacji głodu i sytości. Żywność funkcjonalna i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia	

	żywnościowego. Związki mineralne i witaminy, antyoksydanty egzogenne, fenole, polifenole i flawonoidy, beta-glukany i inne składniki błonnika pokarmowego jako przykłady związków biologicznie czynnych wpływających na zdrowie człowieka. Żywność w zapobieganiu i przebiegu choroby nowotworowej. Żywność w zapobieganiu i przebiegu AIDS, chorób układu krążenia, cukrzycy, chorób neurodegeneracyjnych (choroby Parkinsona i Alzheimerera) oraz otyłości.
16.	Zalecana literatura (podręczniki) Brak podręcznika, prace źródłowe dobierane indywidualnie do potrzeb i zainteresowań studenta.
17.	Forma zaliczenia poszczególnych komponentów przedmiotu/modułu, sposób sprawdzenia osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia: wykład: zaliczenie wykładu wymaga udokumentowanej obecności na wykładach oraz napisania pracy zaliczeniowej na temat skonsultowany z wykładowcą.
18.	Język wykładowy Polski

19. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny zajęć (wg planu studiów) z nauczycielem: - wykład:	15 godz.
Praca własna studenta: - czytanie wskazanej literatury: - przygotowanie do zaliczenia:	10 godz. 15 godz.
Suma godzin:	40 godz.
Liczba punktów ECTS:	2