

M uu_uu	DIN2_35 2018/19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Interakcje składników żywnościowych Interaction of food ingredients	
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 interakcjami składników żywności, ich wpływem na biodostępność i aktywność biologiczną składników żywności i leków oraz sposobami określania rodzaju interakcji.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01	W1. Ma pogłębioną wiedzę na temat zawartości bioaktywnych składników żywności oraz ich wzajemnego oddziaływania.
	DI2A_W03	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat prawidłowego planowania jadłospisów.
	DI2A_U03	U1. Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku i stanu fizjologicznego uwzględniając potencjalne skutki interakcji składników żywności i/lub leków
	DI2A_U04	U2. Zna zasady dietoprofilaktyki, identyfikuje błędy żywieniowe, 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.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. Zaliczenie pisemne, W2. Zaliczenie pisemne, U1. Zaliczenie pisemne, U2. Zaliczenie pisemne, K1. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, K2. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia, Fizjologia, Dietetyka
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Rodzaje interakcji składników żywności (synergizm, antagonizm, oddziaływania addytywne), sposoby określania rodzaju interakcji (analiza izobolograficzna, IF – interaction factor), 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