

Karta przedmiotu

Nazwa: Nutraceutyki w dietetyce		Kod:	ECTS: 2
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Prowadzący przedmiot: dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej		
C. Liczba godzin	10	0	15
D. Sposób zaliczenia	ZO		ZO
A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h		B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 5h Udział w konsultacjach: 5h	
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru	
Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu żywienia człowieka		Metody i kryteria oceniania:	
Metody dydaktyczne: M1 Wykład multimedialny M2 Wykład konwersatoryjny M3 Dyskusja M4 Analiza literatury		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Praca zaliczeniowa (efekty 1,2); Zadania cząstkowe (efekty 3,4). B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ocenę końcową ustala się na podstawie procentowej liczby uzyskanych punktów. Oceny: dostateczny (3,0); dostateczny plus (3,5); dobry (4,0); dobry plus (4,5); bardzo dobry (5,0) otrzymują ci studenci, którzy uzyskali odpowiednio co najmniej 50, 63, 70, 80, 91% sumarycznej liczby punktów.	
Skrócony opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi przepisami dotyczącymi nutraceutyków diety, z możliwościami suplementacji w leczeniu niedoborów.			
Opis: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi przepisami dotyczącymi nutraceutyków diety, z możliwościami suplementacji w leczeniu niedoborów. Chemiczna charakterystyka nutraceutyków zawierających substancje inne niż składniki odżywcze. Omówienie poszczególnych rodzajów nutraceutyków diety i ich zastosowania, w tym roślinnych nutraceutyków diety. Zapoznanie studentów z możliwymi interakcjami pomiędzy składnikami żywności a suplementami diety.			
Zakres tematów: Forma zajęć <u>Wykład</u> , Uregulowania prawne dotyczące nutraceutyków diety. Substancje aktywne w suplementach diety - charakterystyka klas substancji chemicznych. Suplementacja witaminowa i mineralna. W05-W07 Roślinne suplementy			

diety. Antyoksydanty w suplementach diety i ich znaczenie w leczeniu chorób cywilizacyjnych. Grzyby jako suplementy diety. W09 Zagrożenia wynikłe ze stosowania nadmiaru nutraceutyków diety. Działania niepożądane nutraceutyków oraz interakcje nutraceutyków diety z lekami.

Forma zajęć Konwersatorium (K), Suplementy diety a zapobieganie i leczenie otyłości. K02 Dietetyka i suplementacja w sporcie. Związki aktywne w nutraceutykach wspomagające redukcję masy ciała. Znaczenie nutraceutyków u osób w wieku starszym. nutraceutyki stosowane przez mężczyzn uczęszczających do siłowni. nutraceutyki wpływające na stan skóry, włosy, paznokci. nutraceutyki wspomagające prawidłowy proces widzenia. nutraceutyki diety a okres rozrodczy i ciąża. nutraceutyki dla dzieci. Preparaty roślinne i ich znaczenie dla wątroby.

Literatura:

- E. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 - J. Gawęcki i L. Hryniewiecki „Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu.” PWN
 - J. Graedon i T. Graedon „Niebezpieczne interakcje leków.” ANTA
 - Z. Zachwieja „Leki i pożywienie – interakcje”. Medpharm Polska, Wrocław, 2008.
 - M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk „Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych” PZWL
- F. Literatura uzupełniająca
 - F. Świdorski „Żywność wygodna i żywność funkcjonalna” WNT
 - Z. Sikorski „Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności” WNT
 - H. Gertig „Żywność a zdrowie i prawo.” PZWL

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

- 7. (K_W01_WG) Przepisy dot. nutraceutyków diety
- 8. (K_W01_WG) Zastosowanie poszczególnych typów nutraceutyków i środków specjalnego przeznaczenia w dietetyce

Umiejętności: student potrafi

- 9. (K_U11_UW) zastosować poszczególne typów nutraceutyków i środków specjalnego przeznaczenia w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

- 10. (K_K01_KK) stałego poszerzania wiedzy w zakresie zastosowania nutraceutyków diety